



2016 Clos de los Siete

Mendoza, Michel Rolland

Une star argentine notée 94 points

Description:

Au départ, dans les années 1990, le Clos de los Siete était un projet de Michel Rolland. Son objectif était de composer un assemblage de différents cépages qui dégage davantage de complexité, de personnalité et d'équilibre que d'autres vins argentins similaires. Aujourd'hui, il y est brillamment parvenu. Fort de plusieurs décennies d'expérience, Michel Rolland est un véritable maître de l'assemblage.

Note de dégustation:

Robe rubis foncé intense, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Myrtilles et mûres se dégagent du nez ouvert et très riche, avec également des notes grillées et épicées. Attaque douce, laissant place à un fruit frais, arômes de myrtilles et de framboises, racé et finement équilibré, avec des notes toastées plutôt discrètes ; les tanins sont parfaitement mûrs, finale chaude et de moyenne intensité.

Accompagne idéale:

Idéal avec un rôti ou ragoût de bœuf, un T-Bone steak, un gigot d'agneau ou un gratin d'aubergine. Vous pouvez également le servir avec des viandes braisées ou des pièces nobles au grill.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:

Argentine

Région:

Mendoza

Producteur:

Clos de los Siete

Notation(s):

James Suckling 94/100, Parker 91/100, Score 18/20, Tim Atkin 91/100, Decanter 90/100

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2027

Cépage(s):

54% Malbec, 18% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon, 12% Syrah, 3% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Référence:

0627516

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Clos de los Siete

Mendoza
Michel Rolland

Origine: Argentine
Notation(s): James Suckling 94/100, Parker 91/100, Score 18/20, Tim Atkin 91/100, Decanter 90/100
Cépage(s): 54% Malbec, 18% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon, 12% Syrah, 3% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2027
Viticulture: Traditionnelle
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.