



2013 Merlot Mariflor

Mendoza, Bodega Rolland

Quand la passion de Rolland pour le Merlot rencontre le charme argentin

Description:

Avec le Mariflor, l'oenologue star Michel Rolland démontre que le Merlot est à son aise en Argentine. Cultivées aux confins de la cordillère des Andes à environ 1100 mètres d'altitude, les vignes donnent à ce vin un caractère remarquable. L'élevage en barriques d'un an apporte au Mariflor structure et complexité.

Note de dégustation:

Rubis, accents grenat. Bouquet enchanteur qui exhale des notes de Merlot mûr et de jolies nuances toastées, avec en arrière nez une touche de cuir et une légère minéralité. Bouche d'un équilibre parfait avec des notes explosives de prunes mûres, de framboises et de myrtilles, associées à des notes d'espresso et du chocolat crémant, puissant et de texture fine ; la finale est persistante et harmonieuse.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Argentine
Région:	Mendoza
Producteur:	Bodega Michel Rolland
Notation(s):	James Suckling 91/100, Score 19/20
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	1045613

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Merlot Mariflor

Mendoza
Bodega Rolland

Origine:	Argentine
Notation(s):	James Suckling 91/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.