



2014 Val de Flores

Mendoza, Michel Rolland

Un Malbec issu de vignes de plus de 50 ans

Description:

Les deux génies du Bordeaux, Dany et Michel Rolland, font fureur avec ce Val de Flores, produit à partir de Malbec issu d'une petite parcelle très ancienne située à Vista Flores, au sud de Mendoza. L'élevage a duré 18 mois en fûts neufs de chêne français.

Note de dégustation:

Pourpre intense, centre presque noir. Baies noires et mûres dans le nez concentré aux notes de réglisse, de vanille bourbon et de truffe au chocolat. L'attaque élégante fait place à une explosion d'arômes marqués par le terroir et à nouveau les petits fruits noirs, texture délicate et serrée; les puissantes notes de torréfaction sont bien intégrées, belle note de fraîcheur dans la finale longue et explosive.

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:	Bodega Michel Rolland
Notation(s):	James Suckling 95/100, Tim Atkin 95/100
Elevage:	30 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	16.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Malbec
Référence:	0690914

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Val de Flores

Mendoza
Michel Rolland

Origine:	Argentine
Notation(s):	James Suckling 95/100, Tim Atkin 95/100
Cépage(s):	100% Malbec
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	30 Mois en Barrique
Vol. alcool:	16.0 %
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 déguster.