



2015 Val de Flores

Mendoza, Michel Rolland

Un Malbec signé Michel Rolland

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 aux nuances violettes. Un souffle de cèdre et de noix dans le bouquet de cassis, de mûres et de chocolat crémant. L'attaque tendre est suivie d'un fruit dense et délicat, la bouche est à nouveau marquée par les petits fruits noirs avec des tannins

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 96/100, Score 19/20
Elevage:	30 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	100% Malbec
Référence:	0690915

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 96/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Malbec
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	30 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5 %
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.