



2016 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:

Rouge pourpre saturé, presque noir au centre. Les baies noires dominent le nez concentré aux notes de cassis et de myrtilles, sur des touches de réglisse, de vanille bourbon et de truffes au chocolat. L'attaque élégante fait place à un palais explosif marqué par le terroir et à nouveau les petits fruits noirs, texture très fine et serrée; les notes toastées puissantes s'intègrent agréablement, une belle note de fraîcheur agrément la finale puissante et pleine de charme.

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 94/100, Score 18.5/20
Elevage:	30 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Malbec
Référence:	0690916

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 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 100% Malbec
Apogée: jusqu'en 2032
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 30 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
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.