



2019 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 puissant, accents violets. Nez de myrtilles et de cassis, sur des touches de violettes, vanille bourbon et truffes au chocolat. L'attaque élégante, fait place à un palais aux arômes explosifs de terroir et de baies noires, avec un souffle de noix et de fumée froide, texture délicate et ferme; les puissantes notes toastées sont bien intégrées, belle fraîcheur dans la finale longue et très ferme.

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):	Score 19/20, James Suckling 94/100
Elevage:	30 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Malbec
Référence:	0690919

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Val de Flores

Mendoza
Michel Rolland

Origine:	Argentine
Notation(s):	Score 19/20, James Suckling 94/100
Cépage(s):	100% Malbec
Apogée:	jusqu'en 2035
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.