



Clos de los Siete

Mendoza, Michel Rolland

Un'annata di Michel Rolland dalla valle dell'Uco in Argentina

Beschreibung:

Clos de los Siete nasce negli anni '90 come progetto di Michel Rolland. Il suo obiettivo era quello di creare un blend di diverse varietà di uve che emanasse maggiore complessità, personalità ed equilibrio rispetto ad altri vini argentini simili. Oggi ci è riuscito brillantemente. Con decenni di esperienza alle spalle, Michel Rolland è un vero maestro dell'assemblaggio. Perfetto per accompagnare una succulenta bistecca, Clos de los Siete è un must per gli amanti della griglia!

Degustationsnotiz:

Potente cremisi fino al disco. Meraviglioso naso di bacche nere selvatiche e ciliegie, con note di crosta di pane e un accenno di timo. Esplosivo ma vellutato al palato, rivela aromi di mora e succo di mirtillo, con deliziose sfumature tostate che non snaturano il frutto, oltre a una nota di vaniglia e liquirizia; finale lungo, intenso ed espressivo.

Ideale con:

Ideale per accompagnare arrosti o stufati di manzo, bistecche, cosciotti di agnello o melanzane gratinate. Si può servire anche con brasati o pezzi nobili alla griglia.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Argentina

Produttore: Michel Rolland

Allevamento: 11 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 50% Malbec, 24% Merlot, 11% Syrah, 7% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 3% Verdot

Artikelnummer: 0627519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos de los Siete

Mendoza
Michel Rolland

Herkunft:	Argentina
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	50% Malbec, 24% Merlot, 11% Syrah, 7% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	11 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.