



Clos de los Siete

Valle de Uco Mendoza, Michel Rolland

Un'annata di Michel Rolland della Valle dell'Uco in Argentina

Beschreibung:

Clos de los Siete è stato il progetto originario di Michel Rolland negli anni Novanta. Oggi come allora, il suo obiettivo è sempre stato quello di creare un blend di diverse varietà di uve che emanasse maggiore complessità, personalità ed equilibrio rispetto a vini argentini simili. E ci è riuscito brillantemente. Con decenni di esperienza alle spalle, Michel Rolland è un vero maestro dell'assemblaggio. Il Clos de los Siete è un accompagnamento divino per una succulenta bistecca.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi potente fino al disco. Un naso incantevole di frutti di bosco neri e torta di ciliegie, con sottili note di timo e tabacco da pipa. Esplosivo ma vellutato al palato, rivela aromi di gelatina di more e mirtilli, con discrete sfumature tostate che rivestono armoniosamente il generoso frutto, oltre a note di baccello di vaniglia, cocco grattugiato e lampone nero. Finale intenso ed espressivo, di grande lunghezza.

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

Produzent: Michel Rolland

Allevamento: 11 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 59% Malbec, 15% Merlot, 13% Syrah, 6% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon, 4% Verdot

Artikelnummer: 0627521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos de los Siete

Valle de Uco Mendoza
Michel Rolland

Herkunft:	Argentina
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	59% Malbec, 15% Merlot, 13% Syrah, 6% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2032
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.