2019 Clos de los Siete

Mendoza, Michel Rolland

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

Descrizione del vino:
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 mctre dell'assemblaggio. Perfetto con una succulenta bistecca, Clos de los Siete è un must per gli amanti della griglia!
Nota di degustazione:
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.
Abbinamenti:
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.
Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Argentina
Regione:	Mendoza
Produttore:	Clos de los Siete
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	11 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	50% Malbec, 24% Merlot, 11% Syrah, 7% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Numero di articolo:	0627519

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos de los Siete

Mendoza
Michel Rolland

Origine:	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
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	11 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch