2020 Clos de los Siete

Valle de Uco Mendoza, Michel Rolland

I cru di Michel Rolland della 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 ed è quello di creare una cuvée di diverse varietà che mostrasse maggiore complessità, personalità e armonia rispetto ai confrontabili vini argentini . La realizzazione di questa visione è ancora oggi eccezionale: con la sua decennale esperienza, Michel Rolland è un maestro assoluto di assemblaggio. Il Clos de los Siete è un must assoluto per accompagnare una bistecca succulenta.
Nota di degustazione:
Potente cremisi fino al disco. Meraviglioso naso di bacche nere selvatiche e torta di ciliegie, con sottili note di timo e tabacco da pipa. Al palato è vellutato ed esplosivo, con aromi di gelatina di more e mirtilli e delicate sfumature tostate che vestono armoniosamente il frutto opulento. Un accenno di baccello di vaniglia, cocco grattugiato e lampone nero. Finale intenso ed espressivo, di grande lunghezza.
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 2031
Varietà d'uva:	55% Malbec, 16% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 9% Syrah, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0627520

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

Valle de Uco Mendoza
Michel Rolland

Origine:	Argentina
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	55% Malbec, 16% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 9% Syrah, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2031
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