



VAL DE FLORES *Mendoza*

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION / Valle de Uco, Mendoza

CÉPAGES / 100% Malbec

SUPERFICIE / 10 hectares.

AGE DES VIGNES / Plus de 50 ans.

SOLS / Alluvions et limons profonds.

VINIFICATION /

- Vendanges et double tri manuels véhiculées par gravité et pigeages en petite cuves béton et barriques neuves de chêne français pour la fermentation alcoolique.

- Fermentation malolactique dans les mêmes barriques.

ELEVAGE / 18 mois dans les mêmes barriques.

PRODUCTION / 30.000 bouteilles.

PREMIER MILLÉSIME / 2002

DÉGUSTATION

Réalisée le lundi 10 janvier 2011

MILLÉSIME 2006

Robe : rubis profond, reflet fuschia.

Nez : sous-bois, cuir, champignon, avec des notes de grillé/boisé après aération.

Bouche : charnue, avec des touches vanillées et un léger boisé. La finale s'équilibre entre le tabac et le raisin sec, l'ensemble est d'une élégance classique et de bon aloi. Un vin sérieux et doté d'un bel équilibre.

ILS EN ONT PARLÉ...

MILLÉSIME 2006

>> WINE ADVOCATE

Wine Advocate #192 – Dec 2010

The purple/black 2006 Malbec reveals a superb bouquet of pain grille, mineral, violets, espresso, black cherry, and black berry. Full-bodied, dense, and massive on the palate, this opulent wine has layers of savory, spicy flavor, great depth and concentration, as well as 6-8 years of aging potential. Cellar this serious effort through 2015 and enjoy it for another 15 years thereafter.

These top-notch offerings from Val de Flores are known as -The Rolland Collection- after the peripatetic vigneron Michel Rolland who made them. The two Malbecs are first-class.

Degustação na Bodega Clos de los Siete em 14/04/2012. Guia Sasha.