



*Clos de los Siete*



## MILLÉSIME 2011

«Le cycle végétatif de ce millésime sur notre Campo a été marqué par des températures plus fraîches que les millésimes précédents, comme en atteste la somme des températures diurnes d'Octobre à Avril de 1.790 °C.

Les précipitations ont été également beaucoup plus faibles. Les réserves hydriques ayant été principalement constituées en Février, mois traditionnellement pluvieux.

Mars et Avril furent plus secs que la moyenne avec des températures plus basses que la normale, assurant un excellent état sanitaire des raisins et une maturation des baies lente et très homogène.

Ces conditions de températures relativement basses et tempérées ont favorisé une très bonne expression aromatique, une acidité équilibrée et une couleur de très belle intensité..» **MICHEL ROLLAND**



**LIEU:** Valle de Uco; Vistaflora, Canton de Tunuyán. A 120 km au sud de Mendoza.

**CLIMAT:** Continental à faible pluviométrie

**SOLS:** Sablo-argileux, avec présence importante de galets; sols drainants

**ALTITUDE:** 1100 m.

**SUPERFICIES:** 430 ha plantés, sur les 850 ha du Clos.

**TAILLE DES PARCELLES:** de 1 à 3 ha.

**DENSITÉ:** 5500 pieds /ha.

**TAILLE DE LA VIGNE:** guyot double.

**CONDUITE DE LA VIGNE:** Palissage vertical, vendange verte, effeuillage.

**IRRIGATION:** Goutte à goutte géré informatiquement.

**VENDANGES:** Manuelle, en cagettes de 15 kg.

**RENDEMENT:** 34 hl/ha.

**NOTES DE DÉGUSTATION:** "Paré d'une belle robe pourpre profond aux reflets rubis, ce Clos de Los Siete 2011 a plus d'un atout à faire valoir. Au nez, le Malbec (qui représente 56 % de l'assemblage) impose son empreinte par ses notes épicées et poivrées. A l'aération, apparaissent peu à peu les fruits noirs (caractéristiques du Merlot bien mûr) et les touches élégantes de tabac blond et de senteurs briochées, liées à un subtil élevage sous bois.

La bouche est pleine et charnue, construite sur un bel équilibre. La charpente tannique apportée par les Cabernets (Franc et Sauvignon) et par le Petit Verdot, est bien enrobée. La Syrah apporte son moelleux et sa saveur. Tout cet ensemble complexe de cépages s'harmonise pour constituer un vin généreux, tout en gourmandise. En témoigne la finale longue, persistante et très aromatique... prémisses au plaisir. » **MICHEL ROLLAND**

**TRI:** Double tri manuel (pré et post éraflage). Pas de foulage.

**CONVOYAGE:** Par gravité uniquement. Sans pompe.

**VINIFICATION:** Macération pré-fermentaire à froid avec carbo glace.

Remontage quotidien : 1 fois et demie le volume de cuve, en début de fermentation, et la moitié en fin de fermentation.

**ELEVAGE:** 11 mois : 70 % en barriques (100% chêne français: 1/3 bois neuf; 1/3 bois d'un an; 1/3 de deux ans); 30 % en cuves.

**ASSEMBLAGE:** 56% Malbec, 14% Merlot, 12% Cabernet-Sauvignon, 12% Syrah, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

**NON COLLÉ, NON FILTRÉ.**