



Clos de los Siete



MILLÉSIME 2012

«Le printemps relativement frais et sec de ce millésime 2012 assure un débourrement homogène puis un bon développement du vignoble et une sortie très prometteuse.

Des épisodes de vent Zonda en novembre suivis de pluies touchent la fleur et la nouaison des cépages précoces, modérant les espérances de fruits de ces cépages ainsi que du Malbec.

L'été est sec et frais (décembre, janvier et février). Il assure un excellent état sanitaire du vignoble alors qu'un suivi très rigoureux de l'irrigation, associé à des vendanges vertes entre la nouaison et la véraison, maintiennent l'équilibre entre le développement nécessaire de la vigne et celui prioritaire du fruit.

La maturation se déroule sous de beaux ensoleillements et des températures modérées qui favorisent la bonne concentration aromatique et des polyphénols.

Ces conditions persistent entre la fin mars et fin avril avec des nuits notablement plus fraîches, voire froides, maintenant des niveaux d'acidité très équilibrés et une forte concentration en couleur (anthocyanes) et en tannins fins et enrobés.

L'ensemble des cépages de Clos de Los Siete- Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot et surtout Malbec sont ainsi parvenus à une parfaite maturité avec une belle matière et de beaux équilibres.

Ce millésime 2012, au rendement modéré, est sans nul doute d'une grande qualité par ses fruits parfaitement sains et mûrs, porteurs de très grands vins.» **MICHEL ROLLAND**



LIEU: Valle de Uco; Vistaflores, 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: 325 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.

TRI: Double tri manuel (pré et post érafloir). 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: 57% Malbec, 18% Merlot, 14% Cabernet-Sauvignon, 9% Syrah, 2% Petit Verdot

NON COLLÉ, NON FILTRÉ.