



Clos de los Siete



MILLÉSIME 2003

Comme l'hiver, le printemps 2003 est bien ensoleillé et également froid et sec.

Ces conditions, renforcées pendant plusieurs jours par le vent asséchant « Zonda », réduisent la sortie de grappes et limitent le nombre de baies. Elles se trouvent plus concentrées et plus riches en fruit.

Après ce printemps frais, l'été est très chaud et sec, particulièrement dans la deuxième partie de Janvier, des maxima de 44°C sont même enregistrées. Ces conditions accélèrent la maturation des raisins et leur enrichissement.

L'automne, bien ensoleillé, avec des températures plus fraîches et de petites pluies ponctuelles au mois de mars, assure les conditions idéales à l'achèvement d'une belle maturation des tannins des peaux et des pépins.

La cueillette des raisins très sains, concentrés et bien mûrs, se déroule parfaitement en fonction des cépages, entre le 7 mars et le 16 avril 2003.

Les vinifications de ces moûts, très riches en sucre, s'effectuent normalement dans les installations ultra modernes de la bodega. Les malolactiques, démarrées très rapidement, sont achevées avant l'entonnage en barriques pour l'élevage.

*Clos de Los Siete 2003 est un vin complexe, élégant et harmonieux, tant en bouche qu'au nez, avec une couleur dense, des arômes puissants de fruits bien mûrs, une structure ample et des tannins soyeux. **MICHEL ROLLAND***



LIEU: Canton de Tunuyán. A 90 km au sud de Mendoza.

CLIMAT: Continental à faible pluviométrie (150 mm en 2003).

SOLS: Sablo-argileux, avec présence importante de galets.

ALTITUDE: 1100 m.

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.

SUPERFICIES: 350 plantés sur les 850 ha du Campo ; 240 ha en production.

VENDANGES:

Manuelles par cagettes de 15 kg.

· Merlot du 7 au 17 mars

· Cabernet-Sauvignon du 6 au 12 avril

· Malbec du 18 mars au 3 avril

· Syrah du 14 au 16 avril

RENDEMENT: 30 hl/ha.

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

CONVOYAGE: Par gravité uniquement. Pas de pompage.

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

ELEVAGE: 10 mois, 2/3 en fûts neufs (100% français) ; 1/3 en cuves.

ASSEMBLAGE: 50 % Malbec, 30 % Merlot, 10% Cabernet-Sauvignon, 10% Syrah.

VOLUME 2003: 300 000 bouteilles

NON COLLÉ, NON FILTRÉ.