



SEÑÁ



VALLÉE DE L'ACONCAGUA, CHILI RÉCOLTE 2015

Au début des années 1990, Edouardo Chadwick, propriétaire du renommé Vina Errazuriz, et Robert Mondavi, célèbre producteur de Napa Valley, joignent leur force pour concevoir une cuvée chilienne emblématique. Pendant quatre années, tous deux vont rechercher le terroir idéal pour faire aboutir leur projet.

Le vignoble de Señá se trouve dans la partie ouest de la Vallée de l'Aconcagua, à 41 kms de l'Océan Pacifique et 100 kms à Nord-Ouest de Santiago, la capitale du Chili. De par sa situation, le climat de Señá est plus frais que les autres zones de production de vins rouges. Cependant, il fait suffisamment chaud pour que chaque cépage atteigne sa maturité optimale.

C'est en 1995 que Señá est mis en bouteille pour la première fois et depuis, cette cuvée est encensée par la critique. C'est aujourd'hui la consécration pour Señá, qui obtient le score parfait de 100 points de la part de James Suckling. Dans un souci de qualité, le vignoble de Señá est désormais conduit en biodynamie.

"Sublimes arômes de cassis, de roche, myrtille et réglisse. Un nez iodé, floral et parfumé. Corsé, avec une densité fantastique avec un beau fruit et des tanins mûrs. La longueur persiste quelques minutes en bouche, avec une magnifique énergie et concentration. La finale dévoile une texture moelleuse. Un vin complexe et complet qui délivre à la fois générosité et fermeté."
James Suckling, **décernant 100 points à Señá 2015**

Palmarès - récolte 2015

James Suckling..... 100/100

Wine Advocate.....96/100

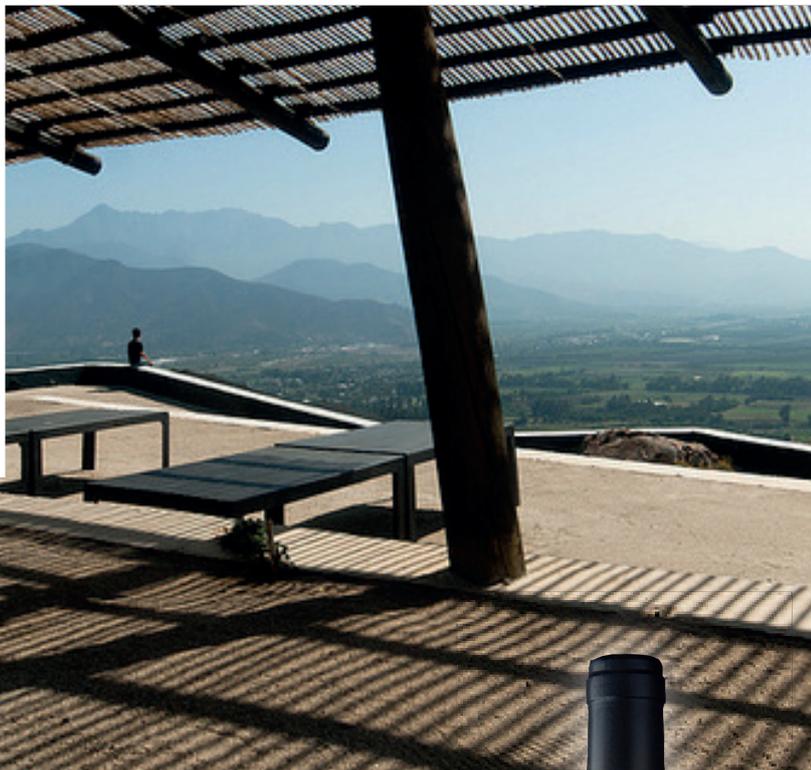
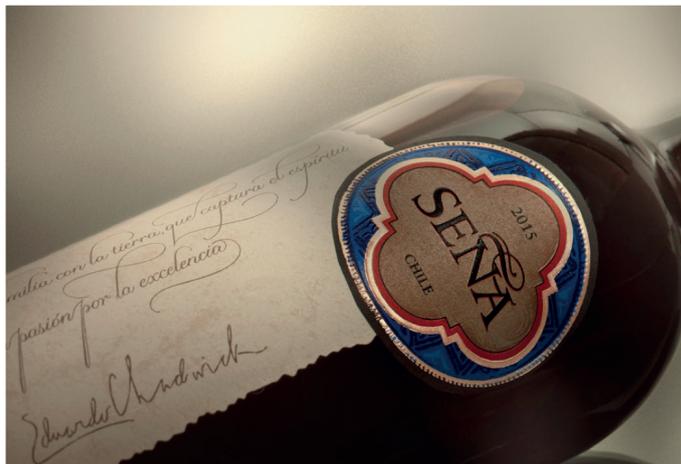
MESTREZAT  GRANDS CRUS

La Croix Bacalan, 109, rue Achard - BP 154 × 33042 Bordeaux Cedex - France × Tel : +33 (0) 5 56 36 57 49 - Fax : +33 (0) 5 57 57 26 60
contact@mestrezat.com × www.mestrezat.com



SEÑA

VALLÉE DE L'ACONCAGUA, CHILI
RÉCOLTE 2015



Vignoble

Superficie : 42 ha.
Région : Vallée de l'Aconcagua
Sol : Graves, avec limon argileux

Assemblage : 57% Cabernet Sauvignon
21% Carmenere
12% Malbec
7% Petit Verdot
3% Cabernet Franc

Elevage : 22 mois, 65% en fûts de chêne français neuf, 12% en foudre



MESTREZAT  GRANDS CRUS

La Croix Bacalan, 109, rue Achard - BP 154 × 33042 Bordeaux Cedex - France × Tel : +33 (0) 5 56 36 57 49 - Fax : +33 (0) 5 57 57 26 60
contact@mestrezat.com × www.mestrezat.com