

# Clos de los Siete

Petite Fleur Torrontés, 2022



## L'avis de Philippe Defleur

*Ce vin saura vous faire voyager : direction l'Argentine. Dans le verre, on ressent immédiatement les arômes intenses d'agrumes et cette fraîcheur qui nous font voyager au cœur de l'Amérique Latine... quelle pépite !*

**T**erroir.  
Située au pied de la majestueuse Cordillère des Andes, la Bodega et ses vignes profitent de la fraîcheur du massif qui contrebalance avec le climat chaud de la région et permet de produire des vins concentrés et équilibrés.

**M**illésime.  
Le millésime 2022 a été marqué par des conditions climatiques difficiles. Les vendanges ont été hâtives pour éviter les dégâts. La qualité est tout de même au rendez-vous grâce à un travail acharné de la part des vignerons.

**C**épage.  
Le cépage de cette cuvée est un cépage historique argentin. Le cépage Torrontés incarne l'essence des vins argentins, offrant une expérience sensorielle unique et une connexion directe avec le terroir et la culture viticole du pays.

**D**omaine.  
Ils sont sept à l'origine du Clos de los Siete (Le Clos des Sept); une aventure commencée en 1999 sur une terre située au pied de la Cordillère des Andes. C'est un beau clos de 850 hectares, à plus de 1000 mètres au-dessus du niveau de la mer.

**CÉPAGE :**  
100% torrontés

**LABEL :** HVE



**RÉGION :**  
Valle de Uco -  
Mendoza

**AOP/IGP :** Clos de Los Siete

**ELEVAGE/VINIF :** Cuve

  
**A SERVIR**  
ENTRE 8° ET 10°C

  
**A CONSOMMER MAINTENANT**  
& JUSQU'EN 2024

  
**OUVRIR JUSTE**  
AVANT DE SERVIR

## FICHE VIN CORRIGÉE



### LIMPIDITÉ

Limpide  Trouble  Voilée

### COULEUR

Jaune Vert  Or Vert  Jaune Paille  Doré  
 Vieil Or  Ambré  Roux

### INTENSITÉ COLORANTE

Claire  Soutenue  Profonde

### BRILLANCE

Terne  Lumineuse  Éclatante

### CAPILLARITÉ

Coulante  Fluide  Épaisse



### IMPRESSION

Douteuse  Plaisante

### INTENSITÉ AROMATIQUE

Fermée  Discrète  
 Ouverte  Puissante

### FAMILLES AROMATIQUES

Fruits blancs, fruits jaunes, floral

### ARÔMES

Pêche  Melon  
 Acacia



ATTAQUE	<input type="checkbox"/> Faible	<input checked="" type="checkbox"/> Nette	<input type="checkbox"/> Intense		
SUCRE	<input type="checkbox"/> Sec	<input checked="" type="checkbox"/> Tendre	<input type="checkbox"/> Doux	<input type="checkbox"/> Moelleux	<input type="checkbox"/> Pâteux
ACIDITÉ	<input type="checkbox"/> Molle	<input type="checkbox"/> Tendre	<input checked="" type="checkbox"/> Fraîche	<input type="checkbox"/> Vive	<input type="checkbox"/> Nerveuse
ALCOOL	<input type="checkbox"/> Maigre	<input type="checkbox"/> Léger	<input type="checkbox"/> Riche	<input checked="" type="checkbox"/> Corsé	<input type="checkbox"/> Alcooleux
SEL	<input checked="" type="checkbox"/> Absent	<input type="checkbox"/> Iodé			
GAZ CARBONIQUE	<input checked="" type="checkbox"/> Absent	<input type="checkbox"/> Perlant	<input type="checkbox"/> Pétillant	<input type="checkbox"/> Effervescent	
TEXTURE	<input type="checkbox"/> Coulante	<input type="checkbox"/> Fluide	<input checked="" type="checkbox"/> Douce	<input type="checkbox"/> Soyeuse	<input type="checkbox"/> Onctueuse
LONGEUR AROMATIQUE	<input type="checkbox"/> Absente	<input type="checkbox"/> Courte	<input checked="" type="checkbox"/> Développée	<input type="checkbox"/> Longue	<input type="checkbox"/> Persistante
DOMINANTE FINALE	<input type="checkbox"/> Sucre	<input checked="" type="checkbox"/> Acidité	<input type="checkbox"/> Gras/Alcool		

## On mange quoi avec tout ça ?



### Panna Cotta d'asperges vertes

Les arômes de pêche et la douceur de la panna cotta donneront un mélange rafraîchissant.

5. Les Vins du Mois



### Filet de dorade à la sauce vierge

Une vraie harmonie se dégage entre les notes fruitées du vin et les saveurs marines du plat.



### Comté

Le contraste entre la fraîcheur fruitée du vin et la noix du comté saura vous surprendre.



### Carpaccio d'agrumes au basilic

La note florale d'acacia rehausse les saveurs vives et fraîches du carpaccio.