



Sena

Millésime emblématique du 25e anniversaire, Seña 2019 incarne l'équilibre du terroir de l'Aconcagua, mariant puissance et finesse dans un vin vibrant d'énergie et doté d'une grande longévité.

Sena 2018

Vinedo
CHADWICK.

Aconcagua Valley, Chili

Région et Vignobles



La vallée de l'Aconcagua, située entre l'océan Pacifique et la cordillère des Andes, est l'une des régions viticoles les plus prestigieuses du Chili. Sa proximité avec la mer assure des brises fraîches qui tempèrent la chaleur du climat, prolongeant ainsi la période de maturation et préservant l'acidité naturelle. Le vignoble d'Ocoa est implanté sur des coteaux aux sols pauvres, favorisant une production limitée et une concentration accrue des baies.

Le millésime 2019 fut marqué par un hiver doux et peu pluvieux, suivi d'un printemps chaud qui assura une excellente floraison. Bien que considéré comme une année chaude au Chili, la fraîcheur estivale liée à l'influence maritime permit une lente maturation. L'alliance de l'ensoleillement et des vents côtiers donna naissance à des raisins d'une grande intensité aromatique et à une **acidité fraîche et vibrante**, garantissant charme immédiat et long vieillissement.

Vinification

Seña 2019 est un assemblage bordelais précis, composé de **60 % Cabernet Sauvignon, 21 % Malbec, 15 % Carmenere et 4 % Petit Verdot**. Chaque cépage fut vinifié séparément afin de préserver son identité avant l'assemblage final, destiné à créer l'harmonie et la profondeur caractéristiques du vin.

L'élevage dura **22 mois**, principalement en fûts de chêne français (90 %, dont 80 % neufs) pour apporter structure et complexité, avec une part en grands foudres (10 %) permettant de conserver la pureté du fruit. Le résultat est un vin alliant puissance et élégance, où la maturité du fruit se conjugue à une finesse boisée maîtrisée.

Alcool : 14,50 %

Composition: 60% Cabernet Sauvignon, 21% Malbec, 15% Carménère, 4% Petit Verdot



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Sena 2018

Notes de dégustation

- **Couleur :** Rouge rubis profond aux reflets violacés de jeunesse.
- **Nez :** Bouquet complexe de fruits rouges et noirs, crème de cassis et myrtille, rehaussé de touches herbacées de romarin, de poivre et de notes balsamiques. Des nuances de café, de vanille et de pâtisserie témoignent de l'élevage.
- **Bouche :** Ample et soyeuse, dominée par la fraîcheur du fruit et l'élégance du cassis. Les tanins polis s'allient à une acidité vibrante, offrant longueur, équilibre et une finale élégante et savoureuse.

Le saviez-vous ?

Seña est né en **1995 d'une joint-venture pionnière** entre Eduardo Chadwick et Robert Mondavi. Leur ambition était de créer un « Premier Cru chilien », démontrant le potentiel du pays face aux grands vins du monde. Le millésime 2019 marque le **25e anniversaire** de ce projet visionnaire, confirmant Seña comme une référence internationale des grands vins chiliens.

Accords Mets-Vins

- **Agneau rôti au romarin :** les tanins et les notes herbacées du vin dialoguent parfaitement avec la richesse de la viande.
- **Magret de canard aux fruits rouges :** l'intensité fruitée du vin épouse la douceur de la sauce, tandis que l'acidité équilibre le gras.
- **Filet de bœuf sauce aux champignons :** l'umami des champignons s'accorde avec la profondeur du vin.
- **Fromage Manchego affiné :** la complexité du vin s'harmonise avec le caractère salin et noisetté du fromage.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM