

Sena

Marqué par l'équilibre et la longévité, Seña 2016 reflète la vision d'Eduardo Chadwick et de Robert Mondavi : créer un « Premier Cru » chilien grâce à la viticulture biodynamique et à une vinification méticuleuse.

Viñedo CHADWICK

98 James Suckling



Sena 2016

Aconcagua Valley, Chili

Région et Vignobles

Le vignoble de Seña se situe dans la vallée de l'Aconcagua, une région privilégiée encadrée par l'océan Pacifique à l'ouest et les Andes à l'est. Les brises maritimes modèrent les températures et prolongent la période de maturation, tandis que les sols pauvres en nutriments favorisent une faible vigueur et une grande concentration des raisins.

Le millésime 2016 débuta avec des pluies hivernales tardives qui reconstituèrent les réserves hydriques et permirent un feuillage équilibré. Un printemps frais retarda le débourrement et la floraison d'une dizaine de jours, assurant une nouaison homogène. L'été fut conforme aux moyennes historiques, mais la véraison arriva plus tard, poursuivant ce cycle lent. Les vendanges se déroulèrent majoritairement en avril, avec le Malbec récolté dès fin mars et le Carmenere à la fin du mois. Les raisins se distinguèrent par une précision aromatique remarquable, une **acidité vive** et des tanins fins, garants de la finesse de ce millésime.

Vinification

Seña 2016 est un assemblage raffiné composé de **55 % Cabernet Sauvignon, 20 % Malbec, 12 % Petit Verdot, 8 % Carmenere et 5 % Cabernet Franc**. Chaque cépage fut vinifié séparément pour préserver son identité avant l'assemblage final, destiné à créer profondeur et harmonie.

L'élevage dura **22 mois**, dont 88 % en fûts de chêne français (73 % neufs) pour apporter structure et complexité, et 12 % en grands foudres pour préserver la pureté fruitée. Ce choix d'élevage judicieux offre un équilibre entre élégance aromatique, finesse structurelle et grand potentiel de garde.

Alcool :13,50 %

Composition: 55% Cabernet Sauvignon, 20% Malbec, 12% Petit Verdot, 8% Carménère, 5% Cabernet Franc

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Viñedo CHADWICK

Sena 2016

Notes de dégustation

- **Couleur :** Rouge rubis profond aux reflets violets de jeunesse.
- **Nez :** Arômes expressifs de myrtilles, cerises et violettes, soutenus par des notes subtiles de fruits secs, de pâtisserie fine et une touche persistante de truffe, conférant élégance et raffinement.
- **Bouche :** Fraîche, juteuse et pleine de vivacité, avec de délicats accents de pétales de rose. Les tanins fins, à la fois fermes et soyeux, s'harmonisent avec une acidité brillante, offrant un vin d'élégance et doté d'une grande capacité de garde.

Le saviez-vous ?

Seña est né en **1995 comme premier « vin icône » du Chili**, fruit de l'alliance entre Eduardo Chadwick et Robert Mondavi. Leur ambition était de démontrer que le Chili pouvait rivaliser avec les plus grands vins du monde. Aujourd'hui, Seña est reconnu parmi les plus grands, distribué sur **La Place de Bordeaux** aux côtés des Premiers Crus et des étiquettes emblématiques internationales.

Accords Mets-Vins

- **Carré d'agneau au thym et à l'ail :** les notes herbacées et les tanins raffinés du vin subliment la richesse de l'agneau.
- **Confit de canard à la cerise :** les fruits noirs et l'acidité vive reflètent l'équilibre sucré-salé du plat.
- **Filet de bœuf Wellington :** les nuances de truffe et de pâte feuilletée du vin dialoguent avec cette préparation classique.
- **Comté ou Gruyère affinés :** la profondeur et la complexité du vin se marient à la richesse noisettée de ces fromages.

98 James Suckling

James Suckling (JS) : 98 Points (2016)

Aromas are lifted and bright in this wine with loads of blackberries and blueberries. Full body, velvety tannins. Gorgeous texture. Very pure fruit. A bright and more fundamental Seña than last vintages. Restrained at the end. 55% cabernet, 20% malbec, 12% petit verdot, 8% carmenere, 5% cabernet franc. September 2018 release. Needs three or four years of bottle age.

Viñedo CHADWICK

Sena 2016

Robert Parker (RP) : 97 Points (2016)

The truly excellent 2016 Seña could very well be the finest wine produced at this estate that started as a joint venture between Robert Mondavi and Eduardo Chadwick and now continues under the guidance of Chadwick and the excellent hand of winemaker Francisco "Pancho" Baettig. The grapes were picked later in 2016, and the final blend is 55% Cabernet Sauvignon, 20% Malbec, 12% Petit Verdot, 8% Carmenere and 5% Cabernet Franc, with more Malbec and considerably less Carmenere than in the past. This is "only" 13.5% alcohol and has remarkable acidity and freshness, as well as overall balance and elegance that surpasses all previous vintages. Twelve percent of the volume matured in oak foudres, while the rest was aged in barrique (73% new) for 22 months. Even so, the wine is not oaky and comes through as harmonious and elegant within the house style. It's serious, dry and elegant, with zero concessions to sweetness. A mineral and profound red blend. 72,000 bottles produced. It was bottled in February 2018.

Decanter (DCT) : 97 Points (2016)

The Seña vineyard was planted in 1998 in the heart of the Aconcagua Valley, and since 1995 it's provided the fruit for a single vineyard blend based on Cabernet Sauvignon. This new release is 55% Cabernet, with 20% Malbec, 15% Petit Verdot, 8% Carménère and 2% Cabernet Franc. Winemaker Francisco Baettig works with these grapes to obtain the greatest freshness, and the very cold temperatures of 2016 certainly helped him in this task. The 2016 is vibrant, full of notes of flowers and spices, with a medium-bodied palate showing juicy acidity and firm, sharp tannins, like small needles. A linear, vertical wine, this is probably the best version to date. Drinking Window 2019 - 2030