

Sena

Seña 2013 est un vin de pureté et de finesse , façonné par un millésime long et frais qui a donné élégance, fraîcheur et équilibre impeccable.

Viñedo CHADWICK

99 James Suckling



Sena 2013

Aconcagua Valley, Chili

Région et Vignobles

Le vignoble de Seña est situé au cœur de la vallée de l'Aconcagua, où l'océan Pacifique et la cordillère des Andes créent un climat idéal. Les brises maritimes rafraîchissantes modèrent la chaleur de la vallée, allongeant la période de maturation et préservant la fraîcheur aromatique. Les vignes, implantées sur des coteaux aux sols pauvres, limitent naturellement les rendements et favorisent la concentration des arômes ainsi qu'une solide structure.

Le millésime 2013 débuta avec un hiver froid et des pluies légères, retardant le débourrement mais de façon homogène. Le printemps, doux et sans gel, assura une bonne floraison en novembre malgré un ralentissement de la croissance dû aux pluies d'octobre. L'été, modérément frais, permit une véraison longue et progressive, laissant le temps d'ajuster la charge en fruits. L'accumulation lente et régulière des sucres et la maturité phénolique ont produit des raisins d'**une fraîcheur, d'une persistance et d'une élégance remarquables**.

Vinification

Seña 2013 est un assemblage de **58 % Cabernet Sauvignon, 15 % Carmenere, 12 % Malbec, 10 % Merlot et 5 % Petit Verdot**. Chaque cépage fut vinifié séparément pour préserver son identité avant l'assemblage final.

L'élevage dura **22 mois en barriques de chêne français**, dont 75 % neuves. Ce choix apporta structure et épices subtiles, tout en préservant la pureté du fruit et son acidité vibrante. L'équilibre entre boisé et fruit souligne l'élégance de ce millésime et son aptitude au vieillissement.

Notes de dégustation

- **Couleur :** Rouge rubis profond avec une belle brillance.
- **Nez :** Arômes purs et élégants de fruits rouges et noirs, nuancés de touches herbacées délicates, avec des notes florales et minérales intégrées au boisé subtil.
- **Bouche :** Harmonieux et précis, alliant structure, rondeur et fraîcheur. Les tanins fins et l'acidité vibrante assurent longueur, persistance et intensité avec une finale gracieuse.

Viñedo CHADWICK

Sena 2013

Alcool :14,00 %

Composition: 58% Cabernet Sauvignon, 15% Carménère, 15% Carménère, 12% Malbec, 12% Malbec, 10% Merlot, 5% Petit Verdot

Le saviez-vous ?

Seña fut le **premier « vin icône » du Chili**, créé en 1995 par Eduardo Chadwick et Robert Mondavi pour démontrer que le Chili pouvait rivaliser avec les plus grands vins du monde. Aujourd'hui, Seña est distribué via **La Place de Bordeaux**, confirmant sa place parmi les crus les plus prestigieux au niveau international.

Accords Mets-Vins

- **Carré d'agneau en croûte d'herbes :** les notes herbacées et la structure du vin répondent au caractère savoureux du plat.
- **Chevreuil aux mûres :** l'intensité fruitée du vin complète le gibier et sa sauce.
- **Magret de canard au jus de vin rouge :** l'élégance et l'acidité équilibrent la richesse de la viande.
- **Gouda affiné :** le caractère salin et la profondeur aromatique du fromage s'accordent avec la complexité du vin.

99 James Suckling

James Suckling (JS) : 99 Points (2013)

Superb aromas of black currants, rose petal and mint. Lavender and stones too. Full body with incredible fruit density. Complex, yet it's agile and bright. Tannins are perfectly polished. It builds on the palate and shows the structure of a first growth Bordeaux but remains so Chilean. A blend of 58% cabernet sauvignon, 15% carmenere, 12% malbec, 10% merlot, and 5% petit verdot. From biodynamically grown grapes. This is a joy to taste now but it will show itself in 2019. Even better than the amazing 2012.

96

Robert Parker (RP) : 96 Points (2013)

The 2013 Sena might very well be their finest vintage to date. 2013 was a cool vintage that favored fresh flavors and elegant and pure wines full of nuances. At Viña Seña, they took advantage of the natural conditions and produced a stunning blend of 58% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenere, 12% Malbec, 10% Merlot and 5% Petit Verdot, sourced from their 42 hectares of vineyards planted some 16 years ago in the Aconcagua Valley. The varietal mix has been fine tuned and the oak has also been gradually reduced during the last few years. The process was pretty straightforward, fermentation in stainless steel and aging in French oak barrels (75% of them new) for 22 months. It has a subtle nose with aromas of red and black fruit denoting very good freshness, and the classical tobacco and cracked peppercorns, with the oak nicely integrated adding some spices and faint smoky aromas. The red fruit is remarkable and really adds freshness. Linear, juicy, sharp and long, very tasty and with very fine, slightly grainy tannins. There is superb balance, classical proportion and symmetry. I have not tasted all of the vintages of Sena (one day...), but out of all the years I've tried, this is certainly the best. I'm sure this will bloom in bottle and will have a long development. 60,000 bottles were filled.

91 Wine Spectator

Wine Spectator (WS) : 91 Points (2013)

A vibrant red, with concentrated flavors of dark plum, cherry, mocha and dark currant that are well-structured, featuring pure-tasting minerality. Notes of dried herb emerge on the finish. Drink now through 2019.