



**Chili**



# Seña

**2020**

## HISTOIRE :

Seña est un domaine phare du Chili, fondé en 1995 par Eduardo Chadwick et Robert Mondavi avec l'ambition de créer un vin chilien de classe mondiale. Implanté dans la vallée de l'Aconcagua, le domaine cultive des cépages bordelais (Cabernet Sauvignon, Carmenère, Merlot, Malbec, Petit Verdot) sur un terroir volcanique influencé par l'océan.

Depuis 2009, Seña est conduit en **biodynamie**, avec une approche respectueuse du sol et du fruit. Les vins sont élégants, structurés et frais, reflétant à la fois le terroir chilien et l'inspiration bordelaise.

Le domaine a gagné en notoriété après le **Berlin Tasting de 2004**, où Seña a surpassé plusieurs Premiers Crus Classés. Chaque millésime est un assemblage précis, vinifié avec soin pour exprimer l'identité du Chili.

Le **millésime 2020** de Seña est puissant, complexe et harmonieux, porté par une belle maturité et une structure raffinée. Il reflète un millésime chaud dans la vallée de l'Aconcagua, avec des vins expressifs et équilibrés.

**APPELLATION :** IG Valle del Aconcagua  
**CÉPAGES :** 60 % Cabernet Sauvignon,  
21 % Malbec, 15 % Carmenère,  
4 % Petit Verdot  
**TERROIR :** Sols volcaniques  
**RÉGION :** Vallée de l'Aconcagua  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 13,5%

## ELEVAGE :

24 mois en fûts de chêne français, avec une proportion notable de bois neuf

## CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 10 à 20 ans  
Température de service : 15-18°C



## NOTES PRESSE :

James Suckling : 98/100  
Robert Parker : 97/100

## NOTE DE DÉGUSTATION :

Sa robe est rubis intense, son nez mêle cerise noire, cassis, prune, tabac blond, poivre blanc et une touche balsamique. On y perçoit aussi olive noire et cacao, typiques du terroir chilien.

En bouche, l'attaque est ample et veloutée. La matière est dense et équilibrée, portée par des tanins fins. La fraîcheur du site apporte tension et précision, avec une finale longue et épicée.

## ACCORDS :

Pigeonneau rôti, côte de bœuf, marcassin à la sauge et tomate, agneau au romarin et aux cèpes

