

*Argentina Experience*

REPUBLICA ARGENTINA

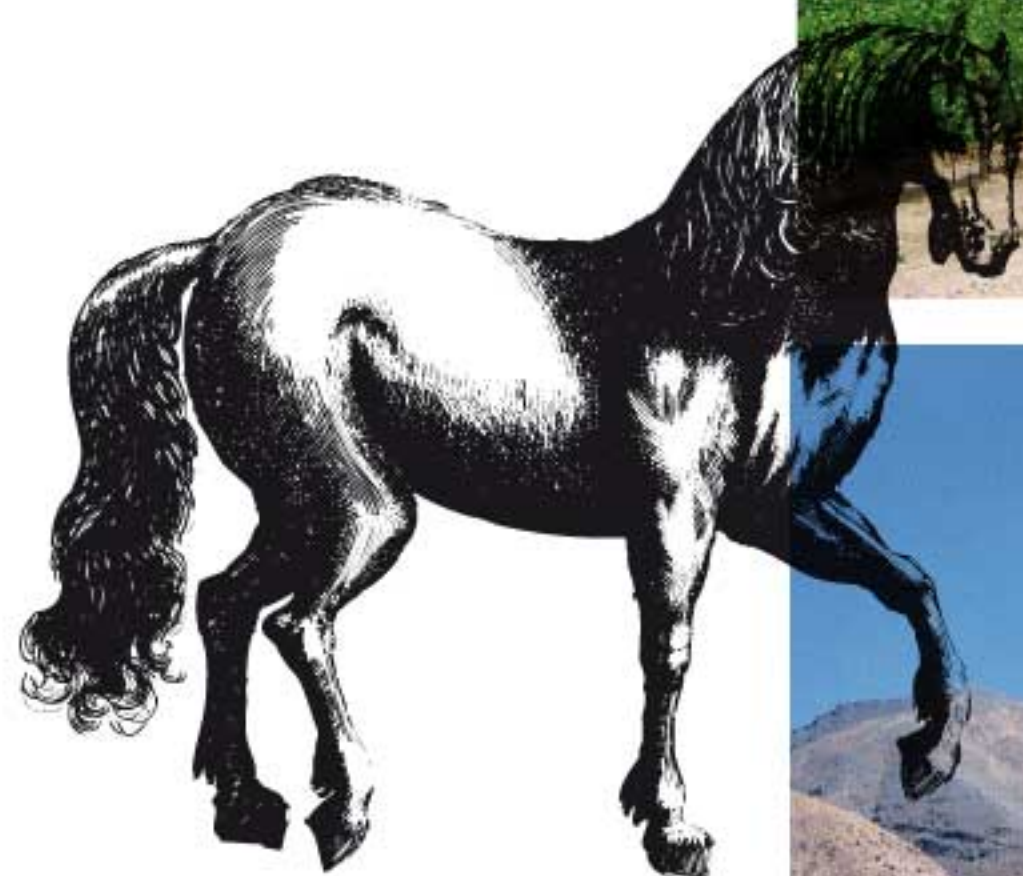
ANIVERSARIO DEL SELLO



*Michel Rolland*







# YACUCHUYA



7

## HISTOIRE

En 1988, Dany et Michel Rolland, sollicités par une des plus anciennes familles de la vallée Calchaquie au titre de consultants, découvrirent Cafayate, véritable paradis de la viticulture du nord-ouest de l'Argentine. Un coup de foudre pour ce pays, sa culture, ses traditions, les hommes. Un vrai coup de cœur !

Ces œnologues français furent convaincus que des vins uniques et exceptionnels pouvaient être produits dans ce contexte montagneux de la pré-Cordillère des Andes.

D'une extrême beauté, la région est située à quelques centaines de kilomètres au sud du Tropique du Capricorne, à une altitude de 2035 mètres et elle bénéficie d'un climat très particulier avec une alternance de journées chaudes et de nuits fraîches.

Séduits par le remarquable potentiel d'une vieille vigne de Malbec perchée à 2035 mètres d'altitude, Dany et Michel décidèrent alors, avec leurs amis argentins, d'élaborer avec toute leur passion et leur savoir-faire, le vin de Yacochuya.







# YACOCHUYA



7

>> ARGENTINA EXPERIENCE  
by MICHEL ROLLAND

MALBEC 100%

ARGENTINE

**APELLATION** | CAFAYATE, SALTA

**SUPERFICIE** | 14 HECTARES SITUÉS À 2035M D'ALTITUDE    **AGE DES VIGNES** | PLUS DE 60 ANS

**SOLS** | ARGILO-SILICIEUX, GRAVELO-SILICIEUX

**VINIFICATION** | VENDANGES ET TRI MANUELS | FERMENTATION EN PETITES CUVES | FERMENTATION MALOLACTIQUE EN BARRIQUES NEUVES DE CHÊNE FRANÇAIS

**ELEVAGE** | 18 À 24 MOIS DANS LES MÊME BARRIQUES    **PRODUCTION** | 25.000 BOUTEILLES

**PREMIER MILLÉSIME** | 1999

## COMMENTAIRES

*MILLÉSIME*

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



WWW.ROLLANDCOLLECTION.COM  WWW.MICHELROLLAND-ARGENTINAEXPERIENCE.COM

by | *Jean et Michel Rolland*





# SAN PEDRO DE YACOCHUYA



>> ARGENTINA EXPERIENCE  
by MICHEL ROLLAND

**MALBEC 85% | CABERNET SAUVIGNON 15%**

**ARGENTINE**

Petit frère de « Yacochuya », San Pedro de Yacochuya bénéficie des mêmes attentions et sélections que son aîné. Avec un élevage moins long, il conserve fraîcheur et gourmandise pour être bu plus rapidement.

**APPELLATION** | CAFAYATE, SALTA

**SITUATION** | 2035M D'ALTITUDE

**SOLS** | ARGILO-SILICIEUX, GRAVELO-SILICIEUX

**AGE DES VIGNES** | 10 ANS

**VINIFICATION** | VENDANGES ET TRI MANUELS | FERMENTATION EN PETITES CUVES INOX

**ELEVAGE** | 12 MOIS EN BARRIQUES DE CHÊNE FRANÇAIS

**PRODUCTION** | 50.000 BOUTEILLES

## COMMENTAIRES

*MILLÉSIME*

---

---

---

---

---

---

---

---

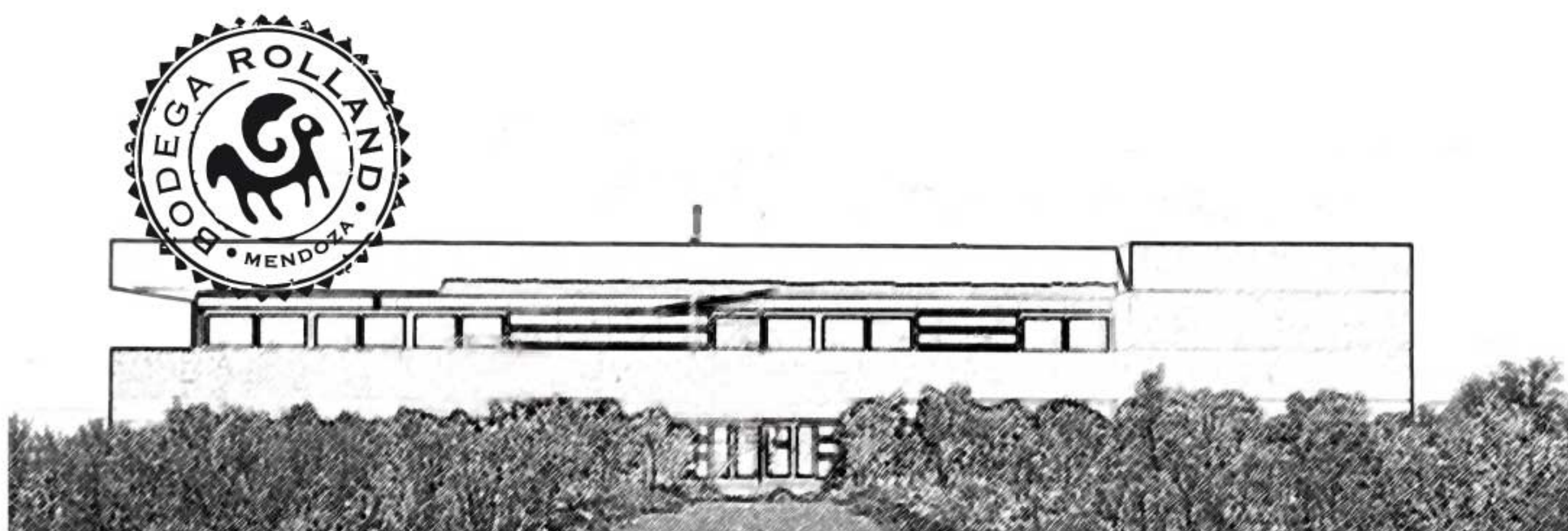
---

---



by | *Jean et Michel Rolland*





---

**CONTACT BODEGA ROLLAND** | TEL: +54 261 4258322 | FAX: +54 261 4234833

---

RODOLFO VALLEBELLA | DIRECTEUR | [RODOLFO@BODEGAROLLAND.COM](mailto:RODOLFO@BODEGAROLLAND.COM)

---

MAGDALENA RODRIGUEZ MAISANO | GERANTE DE PRODUCTION | [MAGDALENA@BODEGAROLLAND.COM](mailto:MAGDALENA@BODEGAROLLAND.COM)

---

VENTES | [CONTACT@ROLLANDCOLLECTION.COM](mailto:CONTACT@ROLLANDCOLLECTION.COM)