



2015 Macán

Rioja DOCa, Bodegas, Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Un Rioja monumental de Vega Sicilia

Description:

Le partenariat légendaire entre la famille Rothschild et Pablo Alvarez, qui dirige Vega Sicilia, s'est noué il y a plus d'une dizaine d'années. Le fruit de cette association est un Rioja moderne, expressif et exemplaire.

Note de dégustation:

Pourpre lumineux aux reflets rubis. Opulence de fruits noirs dans le nez complexe, la minéralité caractéristique de la Rioja se mêle à beaucoup de douceur, cerises noires, mûres et gâteau aux prunes. La bouche est juteuse, à la fois puissante et élégante, l'extrait est étoffé et les tanins doux, nuances de fruits noirs et bleus sur des touches de genièvre, malgré d'énormes réserves c'est déjà un vrai plaisir.

Accompagne idéale:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Espagne

Région: Rioja

Producteur: Macán - Vega Sicilia

Notation(s): Guía Proensa 97/100, Decanter 96/100, Guía Peñín 96/100, James Suckling 95/100, Score 19/20

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: jusqu'en 2036

Cépage(s): 100% Tempranillo

Référence: 0773915

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Macán

Rioja DOCa

Bodegas

Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Origine:	Espagne
Notation(s):	Guía Proensa 97/100, Decanter 96/100, Guía Peñín 96/100, James Suckling 95/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2036
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.