



2018 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:

Rouge pourpre brillant et riche du disque jusqu'au centre. Séduisant bouquet de petites baies noires et de biscuits aux noix, sur des notes d'épices exotiques, de pain noir grillé et de genièvre, ainsi qu'une discrète touche de cèdre. Impressionnante richesse en bouche, fascinant équilibre entre un fruit bien mûr, des tannins finement ciselés et une acidité parfaitement intégrée. Complexe et intense, avec tout le tempérament espagnol, il est également plein de finesse et d'enchantement jusque dans la finale presque interminable.

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): Semana Viticola 97/100, Guía Peñín 96/100, James Suckling 95/100, Parker 94+/100, Score 19/20

Elevage: 16 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0 %

Apogée: jusqu'en 2038

Cépage(s): 100% Tempranillo

Référence: 0773918

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): Semana Viticola 97/100, Guía Peñín 96/100, James Suckling 95/100, Parker 94+/100, Score 19/20
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2038
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 16 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
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.