



2019 Macán Clásico

Rioja DOCa, Bodegas, Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Superbe Rioja de Vega Sicilia

Description:

Seul un vigneron de légende comme Pablo Álvarez parvient à produire partout où il œuvre de grands vins de caractère. Avec ses deux Macán, il a permis à la région viticole de la Rioja d'acquiescer très rapidement une réputation éclatante. Le Macán Clásico 2018, dernier millésime en date, le démontre à merveille: ce Tempranillo culte épate et séduit la profession autant que les œnophiles.

Note de dégustation:

Rouge rubis lumineux aux reflets pourpres. Nez expressif de baies noires et rouges. Il possède l'intensité indéniable du Rioja, tout en restant d'une grande finesse. Mûres, fruits noirs à noyau et tarte aux cerises. Fluidité veloutée dans la bouche à la fois puissante et élégante. Les tannins croquants soutiennent parfaitement la complexité des arômes jusque dans la longue finale.

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 95/100, Guía Peñín 94/100, James Suckling 93/100, Parker 93+/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 94/100

Elevage:

12 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2033

Cépage(s):

100% Tempranillo

Référence:

0774019

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Macán Clásico

Rioja DOCa

Bodegas

Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Origine: Espagne

Notation(s): Semana Viticola 95/100, Guía Peñín 94/100, James Suckling 93/100, Parker 93+/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 94/100

Cépage(s): 100% Tempranillo

Apogée: jusqu'en 2033

Viticulture: Traditionnelle

Elevage: 12 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.