



Macán

Rioja DOCa, Bodegas, Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Un Rioja monumental de Vega Sicilia

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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 idéalement:

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

Servierempfehlung:

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
Produzent:	Bodegas
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0773915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Macán

Rioja DOCa
Bodegas

Herkunft:	Espagne
Notation:	Guía Proensa 97/100, Decanter 96/100, Guía Peñín 96/100, James Suckling 95/100, Parker 93,5/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
A boire:	jusqu'en 2036
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	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.