



Macán

Rioja DOCa, Bodegas, Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Deux légendes réunies et une passion pour le Rioja haut de gamme

Beschreibung:

La collaboration légendaire entre le domaine Vega Sicilia et la famille Rothschild allie tradition, expérience et passion. Elle donne naissance à un Rioja d'une grande expressivité, issu de vignes historiques de Tempranillo. Les barriques françaises de haute qualité lui apportent profondeur, finesse et structure. Chaque gorgée témoigne de la collaboration exceptionnelle entre ces deux grands noms du monde viticole. Un classique moderne qui fait chavirer les coeurs.

Degustationsnotiz:

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 enchanteur jusque dans la finale presque interminable.

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:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0%
A boire:	jusqu'en 2039
Cépage(s):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0773920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Macán

Rioja DOCa
Bodegas

Herkunft:	Espagne
Notation:	Tim Atkin 96/100, Parker 94+/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
A boire:	jusqu'en 2039
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
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.