



Macán Clásico

Rioja DOCa, Bodegas, Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Superbe Rioja de Vega Sicilia

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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 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: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2033

Cépage(s): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0774019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Macán Clásico

Rioja DOCa
Bodegas

Herkunft:	Espagne
Notation:	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
A boire:	jusqu'en 2033
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 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.