



## Macán Clásico

Rioja DOCa, Bodegas, Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

La Rioja avec profondeur, origine et esprit moderne

### **Beschreibung:**

Derrière ce projet se cache rien de moins que Vega Sicilia, le légendaire domaine viticole culte de Ribera del Duero. En coopération avec la famille Rothschild, un Rioja a vu le jour ici, qui réinterprète ses origines riches en tradition - le Macán Clásico se présente puissant et intense, mais en même temps avec une fraîcheur et une finesse surprenantes. C'est un rioja pour les amateurs qui apprécient la structure et la profondeur, mais qui ne veulent pas renoncer à la fluidité et à l'élégance - un classique moderne de la meilleure maison, avec une signature tout à fait individuelle.

### **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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Produzent:</b>	Bodegas
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0%
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2035
<b>Cépage(s):</b>	100% Tempranillo
<b>Artikelnummer:</b>	0774021

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Macán Clásico

Rioja DOCa  
Bodegas

<b>Herkunft:</b>	Espagne
<b>Notation:</b>	Parker 95/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Tempranillo
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2035
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	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.