



## 2015 Macán

Rioja DOCa, Bodegas, Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Un Rioja monumental de Vega Sicilia

### Description:

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.

### Note de dégustation:

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 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:** Macan-Vega Sicilia

**Notation(s):** Guía Proensa 97/100, James Suckling 95/100, Parker 93,5/100, Score 19/20, Decanter 96/100, Guía Peñín 96/100

**Eleavage:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5 %

**Apogée:** jusqu'en 2036

**Cépage(s):** 100% Tempranillo

**Référence:** 0773915

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Macán

Rioja DOCa

Bodegas

Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

**Origine:** Espagne

**Notation(s):** Guía Proensa 97/100, James Suckling 95/100,  
Parker 93,5/100, Score 19/20, Decanter 96/100,  
Guía Peñín 96/100

**Cépage(s):** 100% Tempranillo

**Apogée:** jusqu'en 2036

**Viticulture:** Traditionnelle

**Elevage:** 18 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 14.5 %

**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  
décanner.