



2016 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 vif avec des reflets rubis. Beaucoup de fruits noirs dans le nez complexe, une minéralité caractéristique de la Rioja et en même temps beaucoup de douceur, cerises noires, mûres et gâteau aux prunes. Le palais est juteux, à la fois puissant et élégant, l'extrait est riche et les tannins doux, des fruits noirs et bleus sous plusieurs nuances, accompagnés d'une belle note de genièvre, d'énormes réserves et pourtant déjà maintenant un plaisir à boire.

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: Macán - Vega Sicilia

Notation(s): Tim Atkin 97/100, James Suckling 93/100, Parker 94/100, Score 19/20

Eleavage: 16 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: jusqu'en 2037

Cépage(s): 100% Tempranillo

Référence: 0773916

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):	Tim Atkin 97/100, James Suckling 93/100, Parker 94/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2037
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 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 décanter.