



2018 Macán Clásico

Rioja DOCa, Bodegas, Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Superbe Rioja de Vega Sicilia

Description:

Benjamin de Rothschild et Pablo Alvarez – deux monuments de la scène viticole – ont permis à la Rioja d'atteindre de nouvelles sphères. Le nouveau millésime du Macán Clásico prouve qu'ils restent une référence. Un 2018 qui épate la profession autant que les oenophiles.

Note de dégustation:

Pourpre brillant saturé, reflets violets jusqu'au centre. Bouquet intense de baies noires complexes, de cerise noire, de figue séchée et de biscuits aux noix, sur des notes de cacao amer, d'épices chaudes et de discrètes nuances toastées. Les arômes de fruits profonds s'équilibrent magnifiquement dans la bouche aux tannins fins et veloutés. C'est un vin d'une intensité impressionnante, au charme envoûtant, à la fois robuste et plein de finesse jusque dans la finale persistante.

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):	James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0774018

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Macán Clásico

Rioja DOCa

Bodegas

Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Origine:	Espagne
Notation(s):	James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
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.