



## 2018 Macán Clásico

Rioja DOCa, Bodegas, Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Superbe Rioja de Vega Sicilia

### Description:

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.

### 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:

Macán - 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

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