



"Le Rioja plein de noblesse de Vega Sicilia"

2013 Macán Clásico

Rioja DOCa, Bodegas BR & VS, Benjamin de Rothschild Vega Sicilia

Description:	«Un profil très typique de Vega Sicilia» d'après le Wine Advocate, la revue de Robert Parker!
Elaboration:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Notation(s):	Parker 92/100
Pays d'origine:	Espagne
Cépage(s):	100% Tempranillo
Vol. alcool:	14.0 %
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
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.
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Producteur:	Benjamin de Rothschild Vega Sicilia SA
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0774013075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Macan Clásico

Rioja DOCa
Bodegas BR & VS
Benjamin de Rothschild Vega Sicilia

Origine:	Espagne
Notation(s):	Parker 92/100
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	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.