

DRINKS.

BR & VS Macán 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70442518
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Rioja
Embouteilleur	Bodegas Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia, Paraje de San Millán, Camino de los Caños S/N, 01309 Samaniego, Álava, Spanien
Marque	Macán
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: rouge rubis brillant. Nez: bouquet très fruité et sucré avec la minéralité typique de la Rioja. Bouche: notes très claires de fruits à noyau mûrs et juteux et de baies, des tanins doux et un soupçon de genièvre épicé.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de Tempranillo à 100%
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
---------------------------	---------

Tannin	Oui
--------	-----

Température de consommation	18 degrés
-----------------------------	-----------

Millésime	2018
-----------	------

En accord avec	veau et bœuf, agneau, gibier
----------------	------------------------------

Description

La fusion de deux vigneron passionnés, le Français Benjamin de Rothschild et l'Espagnol Pablo Alvarez, a donné naissance à l'un des établissements vinicoles les plus célèbres d'Espagne: Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia. La cave est située à Rioja, au Pays basque, l'une des zones de culture les plus importantes d'Europe, elle possède 90 hectares de vignes Tempranillo en partie très anciennes. Les sols peuvent très bien stocker l'eau grâce aux couches d'argile et de calcaire et offrent ainsi, avec la douceur du climat, des conditions de croissance idéales pour les vignes. Les raisins Tempranillo mûrissent dans des fûts de chêne traditionnels ou dans des barriques après la récolte manuelle à la fin du mois de septembre. Le millésime 2018 a été produit dans une nouvelle installation à Samaniergo qui offre une vinification plus précise. Les fûts de vin sont stockés dans une cave à Vega Sicilia. Le Macán est le chef-d'œuvre de la cave, il a vieilli plus de 18 mois en fûts et peut être conservé en cave pendant 10 à 13 ans. Il a été mis en bouteille en août 2020 et est un bon compagnon pour les plats de gibier ou la queue de bœuf.