

MACÁN

Bodegas Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia S.A.



VEGA-SICILIA



Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Macán

2016

www.macan-wine.com



Appellation : DOCa Rioja
Cépage : 100% Tempranillo
Parcelles : San Vicente de la Sonsierra, Ábalos, Elvillar et Leza
Terroirs : Sols argilo-calcaires, 500m
Degré alcoolique : 14,5%vol
Récolte : Manuelle, 25 hl/ha



Histoire :

Macán est une version moderne et très personnelle des vins de qualité supérieure de la Rioja. Ce vin est dédié à la finesse, l'élégance, la complexité et la puissance. Et c'est le fleuron des Bodegas Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia, projet lancé en 2004. 2009 a été le premier millésime mis sur le marché, et ce Macán 2016 confirme le travail réalisé sur ces années. La connaissance, l'effort, la patience et un esprit d'amélioration constante ont stimulé la croissance d'un projet ayant atteint 98 hectares de vignoble et réunissant technologie, tradition et innovation. Macán est élaboré uniquement à partir de Tempranillo, d'une sélection méticuleuse des hautes terrasses aux sols graveleux, de calcaire et limon. Macán 2016 est un vin à la fois dense, frais, concis et profond.
Elevage : barriques (50% neuves) d'origine française et foudres de 4000 litres pendant 16 mois.

Degustation par Ferran Centelles (Meilleur sommelier d'Espagne 2006) :

"J'adore ce vin, il va et vient, gambadant constamment dans le verre. Il m'entoure de mystère et m'invite à réfléchir. Épicé, avec des nuances d'encens, il évolue sur une fraîcheur électrisante qui fait saliver. Une telle profondeur ! Une puissance en bouche, tout en étant subtile, cristallin, propre et pur. Un vin qui se développe au fur et à mesure dans le verre, conférant des arômes de fruits frais avec une élégance sublime. C'est un vin sincère, qui saura épouser tout type d'accord."

Accords :

Viandes rouges, Volailles
Fromages

Conservation et Service :

A déguster dès maintenant - conservation possible de 10 à 15 ans
Température optimale de service 18°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.



Vins du Monde - Tél : +33 (0)5 57 34 55 91 - info@vinsdumonde.com - www.vinsdumonde.com