

MACÁN

Bodegas Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia S.A.



VEGA-SICILIA



Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Macán Clásico

2017

www.macan-wine.com



Appellation :	DOCa Rioja
Cépage :	100% Tempranillo
Parcelles :	San Vicente de la Sonsierra, Lab Ábalos, Navaridas et Elvillar
Terroirs :	Sols sablo-limoneux, 483 m
Age des vignes :	30 ans
Degré alcoolique :	14,5%vol
Récolte :	Manuelle, 25 hl/ha



Description:

Macán Clásico est un vin des contreforts de la Sierra de Cantabria en Rioja, reflétant des siècles de tradition, et de savoir-faire viticole. Il met en valeur la fraîcheur, le fruité, la vivacité et la délicatesse du terroir, tout en apportant profondeur et complexité.

De 2004 à 2013, ce projet commun avec la Compagnie Vinicole Baron Edmond de Rothschild aura commencé par la lente acquisition des 98 hectares de vigne, en rachetant petit à petits les meilleures parcelles des environs. Depuis 2016, le domaine s'est équipé d'installations modernes où convergent innovation et technologie.

Ce millésime a été marqué par un gel le 28 avril, et des vendanges précoces. C'est pourquoi un accent particulier a été mis sur des extractions très douces, travaillant le vin de presse différemment, pour mieux polir les tannins avant de les fondre dans l'assemblage final.

Elevage : 50% fûts de chêne neufs ont été utilisés, dont 10% de fûts de chêne américain.

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

« Macán Clásico 2017 est un vin avec une grande expression qui a réussi à surmonter des conditions défavorables. Travail technique impeccable. Je suis surpris par sa fluidité et son profil frais, soutenu par des fruits juteux et intenses; ses délicates nuances de bois, qui ne dominent jamais le fruité. C'est un vin fin et concentré qui permet tous les accords. L'intensité du fruit est pure, expressive et douce. »

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.

