

MACÁN

Bodegas Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia S.A.



VEGA-SICILIA



Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

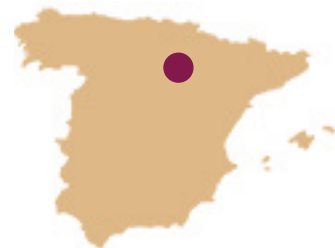
Macán Clásico

2018

www.macan-wine.com



Appellation :	DOCa Rioja
Cépage :	100% Tempranillo
Parcelles :	San Vicente de la Sonsierra, La bastida, Ábalos, Navaridas
Terroirs :	Sols sablo-limoneux, 483 m
Age des vignes :	31 ans
Degré alcoolique :	14%vol
Récolte :	Manuelle, 28 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 a commencé par la lente acquisition des 98 hectares de vigne, en rachetant petit à petit les meilleures parcelles des environs. Depuis 2016, le domaine s'est équipé d'installations modernes où se concentrent innovation et technologie.

Le millésime 2018 est marqué par une augmentation de 10% de chêne neuf pour l'élevage afin de donner plus de structure et de profondeur au vin. Macan Classico, pure expression du tempranillo offre ainsi plus de fraîcheur, de subtilité et d'élégance.

Dégustation par Olivier Poussier (Meilleur sommelier du monde 2000) :

" Un millésime frais comme 2018, qui a vu la neige, les pluies et un été modéré, s'exprime forcément sur un style plus vertical que massif. Le fruit reste primaire avec un boisé nuancé. La bouche se montre sapide sans trop de puissance. La trame de tanin peu extraite joue son rôle, elle apporte du relief sans aucune dureté finale. Ce vin se montre accessible dès aujourd'hui car la bouche est équilibrée. Ce n'est pas un millésime puissant de toute évidence, il est à déguster sur le fruit et la fraîcheur. C'est un vin de plaisir immédiat qui saura se tenir à table. J'aime dire que le vin doit épouser le millésime dont il provient et l'endroit où il est né. " (Macan désignant un lieu-dit dans la Rioja Alavaise, proche de Laguardia.)

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.

