

## Macán 2018

### Vega Sicilia & Benjamin de Rothschild - 300 cl. (Doble Magnum)

Cette joint-venture entre Vega Sicilia et Benjamin de Rothschild (le propriétaire de Lafite Rothschild), a été démarrée en 2004 à Samaniego, dans la Rioja.



#### Vinification

Les raisins sont soigneusement sélectionnés dans les plus vieilles vignes. Il s'agit souvent de terrasses aux sols graveleux à dominante de calcaires et d'argile très pauvres. Vendange manuelle, vinification en cuves inox avec levures indigènes; on apporte une grande attention à la maîtrise de l'extraction, et plus généralement, une extrême précision. Elevage de 16 mois pour moitié en barriques de chêne français et pour moitié en foudre de 4000 litres.



#### Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2023  
Meilleur moment : 2029-2033  
A boire jusqu'à : 2039



#### Servir

16-18° dans un grand verre à Bordeaux.  
Carafier de préférence.



#### Analyse des essais

Ce vin a la couleur sombre d'un jeune vin. Au nez, il oscille entre puissance et élégance, avec un soupçon de boisé à l'arrière-plan. Les tannins sont doux et fruités. Un vin très bien fondu, avec une belle rondeur. Un Rioja de style moderne qui nous offre énormément de fruit rouge. Le tout, dans un très bel équilibre entre sérieux et jutosité.



#### Style de vin:

Continental, puissant et gastronomique



#### Assemblée

Tempranillo (100%)



#### Région:

Pais Vasco



#### Appellation:

D.O.C. Rioja



#### Domaine viticole:

Vega Sicilia & Benjamin de Rothschild

#### Description domaine

Deux grands noms, issus de deux grands pays du vin se sont unis autour d'une ambition: élaborer des vins d'exception dans une grande région de vin, la Rioja, et sous leurs deux noms.