



Baigorri Garnacha

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Un millésime grandiose conjugant classe et profondeur

Description:

Le Garnacha est fort d'une longue tradition dans la Rioja, mais on ne le trouve que très rarement en monocépage. Simón Arina, l'oenologue de Baigorri, a osé s'essayer à cette tâche monumentale, démontrant ainsi son savoir-faire remarquable et son approche innovante. Les raisins utilisés pour produire ce Garnacha proviennent des meilleures parcelles du domaine. Ils sont rigoureusement triés à la main et élevés dans le chai emblématique moderne de Baigorri.

Profil aromatique:

Rouge pourpre brillant du bord au centre. Nez fascinant de baies sauvages rouges et noires, de fruits jaunes à noyau et d'épices exotiques, sur des nuances de pruneau, de fleur d'hibiscus et de fève de moka torréfiée. En bouche, il est léger mais puissant, avec une douceur d'extrait raffinée qui se fond dans la texture veloutée. L'indéniable chaleur du garnacha, en parfait accord avec la subtile acidité, apporte beaucoup de plaisir en bouche.

Accompagne idéalement:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine:	Espagne
Producteur:	Bodegas Baigorri
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0%
A boire:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Garnacha
N° article:	0798019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Baigorri Garnacha

Rioja DOCa
Bodegas Baigorri

Herkunft: Espagne
Notation: Score 19/20
Cépage(s): 100% Garnacha
A boire: jusqu'en 2029
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 8 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.