



Iconic

Rioja DOCa, Michel Rolland & Javier Galarreta, Bodegas Baigorri

Rioja iconique signé Michel Rolland

Beschreibung:

La cuvée Iconic de Michel Rolland compte parmi les meilleurs vins de la Rioja. Pour la produire, le célèbre vigneron ne sélectionne que les meilleures grappes de trois parcelles renommées. Âgées de plus de 40 ans, ces vignes sont les plus hautes de la Rioja Alavesa. Et pour vinifier ce vin culte, seuls les meilleurs fûts français sont à la hauteur.

Degustationsnotiz:

Magnifique bouquet de petits fruits noirs et de feuilles d'automne, avec de chaudes notes d'épices. Les arômes complexes dévoilent d'innombrables facettes: poivre blanc, écorce d'orange, cerise au marasquin et un soupçon de menthe pomme. Bouche ferme, à la fois intense et gracieuse. Equilibre inné avec une acidité précise et des tannins polis et ciselés. Texture souple et irrésistible, en parfaite harmonie. La sensation présentée par le vigneron culte Michel Rolland. Une image de rêve dans le ciel de la Rioja qui laisse des souvenirs impérissables.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Espagne

Produzent: Michel Rolland & Javier Galarreta

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2036

Cépage(s): 87% Tempranillo, 10% Garnacha, 3% Graciano

Artikelnummer: 0984916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Iconic

Rioja DOCa

Michel Rolland & Javier Galarreta

Herkunft:	Espagne
Notation:	Score 20/20, Decanter 96/100, Tim Atkin 93/100
Cépage(s):	87% Tempranillo, 10% Garnacha, 3% Graciano
A boire:	jusqu'en 2036
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.