



2011 Baigorri B70

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Issu de vignes de plus de 70 ans

Description:

Un Baigorri de la Bodega culte à découvrir.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable aux reflets violets. Le nez complexe montre beaucoup de potentiel avec ses parfums de chocolat noir, de tabac et de pruneaux, sur des touches de gelée de mûres et de réglisse. Le palais est velouté et puissant, avec des tannins parfaitement fondus et une abondance de petits fruits noirs tirant sur le porto jusque dans la finale persistant plusieurs minutes en bouche et dévoilant des réserves exceptionnelles. Toute la classe des meilleures parcelles de Rioja.

Accompagne idéale:

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

Conseils de service:

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
Région:	Rioja
Producteur:	Baigorri
Notation(s):	Score 19.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0728611

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Baigorri B70

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 19.5/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	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.