MÖVENPICK
VINS

2015 Baigorri Crianza

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Notre Rioja préféré

Description:
L'architecture d'Iñaki Aspiazu n'est pas la seule à être exceptionnelle à la Bodega Baigorri. En conjuguant travail manuel et techniques de pointe, le propriétaire Pedro Martínez Hernández et l'oenologue Simón Arina Robles ont réussi un véritable coup de maître. Les raisins de leur Rioja sont vendangés à la main et rigoureusement sélectionnés. Baigorri s'attache à préserver la qualité des raisins grâce à la vinification gravitaire, où la vendange se déplace dans les chais de haut en bas, grâce à la gravité naturelle, et même la mise en barrique s'effectue sans pompe.
Note de dégustation:
"Grenat dense aux reflets rubis-noir. Nez complexe de mûres et de prunes concentrées, avec également des cerises noires et une touche de chocolat aux noix. Bouche veloutée dévoilant la douceur incomparable du tempranillo et des tanins doux, arômes aux multiples facettes rappelant les prunes séchées et des baies noires, avec à présent aussi des muffins à la myrtille et du pain d'épices, l'intensité en bouche est constante et l'équilibre entre complexité et finesse magnifique."
Accompagne idéale:
Il accompagne idéalement les grillades, le cochon de lait et les boulettes de viande, mais également le poulet et diverses sortes de fromage.
Conseils de service:
Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Rioja
Producteur:	Baigorri
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	90% Tempranillo, 10% Garnacha
Référence:	0341515

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Baigorri Crianza

Rioja DOCa
Bodegas Baigorri

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	90% Tempranillo, 10% Garnacha
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch