



2008 Baigorri Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Nouveau millésime du Rioja culte

Description:

L'architecture d'Iñaki Aspiazu n'est pas le seul élément exceptionnel de la Bodega Baigorri. Ses vins généreux et fruités le sont également.

Note de dégustation:

Pourpre-grenat intense. Fines notes de café et baies noires dans le nez tout en séduction, pruneaux et pains d'épices en arrière nez. Fluidité douce et veloutée dans la bouche juteuse au fruité opulent et aux subtils arômes toastés, milieu de bouche juteux et persistant, tannins ronds ; mûres, cerises noires et brownies dans la finale au potentiel prometteur. Un Rioja plein de fougue et de finesse.

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): Guía Peñín 91/100, Score 18.5/20

Elaboration: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: jusqu'en 2025

Cépage(s): 100% Tempranillo

Référence: 0341708

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Baigorri Reserva

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Origine:	Espagne
Notation(s):	Guía Peñín 91/100, Score 18.5/20
Traubensorte(en):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	18 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.