



2014 Baigorri Garnacha

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Un Grenache impressionnant, signé Simon Arina

Description:

Les raisins 100% grenache proviennent exclusivement des meilleures parcelles baignées de soleil de la bodega Baigorri. La structure futuriste de la cave s'élève telle une figure de proue, dans le paysage aride. L'utilisation de la gravité dans l'élaboration des vins est une particularité qui rend les pompes superflues.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable, centre compact. Le nez est à la fois complexe et séduisant avec ses nuances de café torréfié et de fruits noirs. La bouche puissante et fluide révèle des arômes concentrés de mûres et de chocolat noir, la texture est veloutée avec un exceptionnel échange entre minéralité et amplitude ; c'est un vin opulent avec d'énormes réserves, sa finale complexe s'accompagne de myrtille et de réglisse.

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): Drinks Business 93/100, Guía Peñín 92/100, Score 19/20

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: jusqu'en 2033

Cépage(s): 100% Garnacha

Référence: 0798014

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Baigorri Garnacha

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Origine:	Espagne
Notation(s):	Drinks Business 93/100, Guía Peñín 92/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Garnacha
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	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.