



2014 Baigorri B70

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Issu de vignes de plus de 70 ans

Description:

Un Baigorri de la Bodega culte à découvrir.

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): Tim Atkin 94/100

Elevage: 22 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

Cépage(s): 100% Tempranillo

Référence: 0728614

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Baigorri B70

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Origine:	Espagne
Notation(s):	Tim Atkin 94/100
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	22 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.