



## 2016 Iconic

Rioja DOCa, Michel Rolland & Javier Galarreta, Bodegas Baigorri

Le vin emblématique de Michel Rolland

### Description:

Avec l'Icon, Michel Rolland souhaite réaliser son rêve de produire un vin espagnol noté 100 points. Ayant déjà signé plusieurs vins de ce club élitiste, il connaît les paramètres clés: des raisins d'exception, une rigoureuse sélection manuelle des baies, et grâce à sa réputation, un élevage exclusivement en barriques de premier choix. Ne manquez pas le premier millésime de ce nouveau vin culte!

### Note de dégustation:

Pourpre impénétrable, noir au centre. Les cerises au chocolat et la confiture de mûres marquent le nez gourmand et incroyablement complexe, aux notes de barrique parfaitement intégrées, développant continuellement de nouvelles senteurs de fruits noirs et de chocolat. La bouche veloutée et enivrante dévoile une opulence de fruit exceptionnelle, sur des nuances omniprésentes de chocolat, de gâteau aux prunes, de liqueur de cerises et de framboises. Avec des tanins délicats et un énorme potentiel, il possède la plénitude d'un Grange et la complexité d'un Harlan, la merveilleuse chaleur du Tempranillo et une onctueuse douceur se prolongent dans l'interminable finale.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Rioja
<b>Producteur:</b>	Baigorri
<b>Notation(s):</b>	Score 20/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2036
<b>Cépage(s):</b>	87% Tempranillo, 10% Garnacha, 3% Graciano
<b>Référence:</b>	0984916

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Iconic**

Rioja DOCa  
Michel Rolland & Javier Galarreta  
Bodegas Baigorri

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** Score 20/20  
**Cépage(s):** 87% Tempranillo, 10% Garnacha, 3% Graciano  
**Apogée:** jusqu'en 2036  
**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.