



## 2016 Iconic

Rioja DOCa, Michel Rolland & Javier Galarreta, Bodegas Baigorri

Rioja iconique signé Michel Rolland

### Description:

La cuvée Iconic de Michel Rolland compte parmi les meilleurs vins de la Rioja. Pour la produire, le célèbre vigneron ne sélectionne que les meilleures grappes de trois parcelles renommées. Âgées de plus de 40 ans, ces vignes sont les plus hautes de la Rioja Alavesa. Et pour vinifier ce vin culte, seuls les meilleurs fûts français sont à la hauteur.

### Note de dégustation:

Magnifique bouquet de petits fruits noirs et de feuilles d'automne, avec de chaudes notes d'épices. Les arômes complexes dévoilent d'innombrables facettes: poivre blanc, écorce d'orange, cerise au marasquin et un soupçon de menthe pomme. Bouche ferme, à la fois intense et gracieuse. Equilibre inné avec une acidité précise et des tannins polis et ciselés. Texture souple et irrésistible, en parfaite harmonie. La sensation présentée par le vigneron culte Michel Rolland. Une image de rêve dans le ciel de la Rioja qui laisse des souvenirs impérissables.

### Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

### 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>	Rolland & Galarreta
<b>Notation(s):</b>	Score 20/20, Decanter 96/100, Tim Atkin 93/100
<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, Decanter 96/100, Tim Atkin 93/100  
**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.