



2010 Baigorri Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Un Reserva produit par l'emblématique bodega Baigorri

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-rubis saturé, brillant au centre. Des nuances de confiserie au chocolat et de discrètes touches de café torréfié rehaussent le nez dominé par la prune, sur des arrières notes de cerises à la cannelle, de pain d'épices et de poires au vin rouge derrière, qui se développent constamment. L'attaque veloutée et très fruitée révèle un bel échange entre douceur et fraîcheur, sur des arômes de compote de prunes, de poires séchées et de tabac doux. C'est un vin de grande classe, irradiant la merveilleuse chaleur du Tempranillo, un vrai plaisir jusqu'à la dernière gorgée.

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 94/100, Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0341710

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Baigorri Reserva

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Origine: Espagne
Notation(s): Drinks Business 94/100, Score 19/20
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
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.