



2011 Baigorri Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Un millésime rare à prix spécial

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. Pour le Baigorri Reserva, les raisins proviennent exclusivement de vieilles vignes à faible rendement. Ensuite, le vin est élevé 18 mois dans des fûts de chêne français neufs.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable aux reflets noirs. Nez complexe de chocolat noir et de café, de fruits concentrés rappelant les pruneaux et la confiture de mûres. Le palais est puissant avec à nouveau beaucoup de fruits noirs et bleus, le milieu de bouche charnu irradie un énorme potentiel, à la fois minéral et gourmand, la chaleur incomparable de la Rioja nous accompagne jusque dans la longue finale.

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):	Score 19/20, Drinks Business 93/100, Mundus Vini Gold
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	Tempranillo
Référence:	0341711

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Baigorri Reserva

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 19/20, Drinks Business 93/100, Mundus Vini Gold
Cépage(s):	Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2032
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.