



2016 Baigorri Crianza

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

La valeur sûre de Baigorri

Description:

L'architecture d'Iñaki Aspiazu n'est pas la seule à être exceptionnelle à la Bodega Baigorri. En conjuguant travail manuel et techniques de pointe, le propriétaire Pedro Martínez Hernández et l'oenologue Simón Arina Robles ont réussi un véritable coup de maître. Les raisins de leur Rioja sont vendangés à la main et rigoureusement sélectionnés. Baigorri s'attache à préserver la qualité des raisins grâce à la vinification gravitaire, où la vendange se déplace dans les chais de haut en bas, grâce à la gravité naturelle, et même la mise en barrique s'effectue sans pompe.

Note de dégustation:

"Pourpre dense, impénétrable au centre. Nez séduisant de cerises amarena et de gâteau aux prunes, avec également des baies rouges et noires parfaitement mûres, mais aussi du pain aux poires et du pain d'épices, déjà au nez c'est un poème. Bouche veloutée avec beaucoup de cerises et de prunes, ainsi qu'une belle note de cannelle, un extrait de plus en plus charnu et des tanins bien soutenus, à la fois plein de caractère et tout en finesse, l'incomparable fraîcheur de la Rioja nous accompagne jusque dans la finale aux notes de baies."

Accompagne idéale:

Il accompagne idéalement les grillades, le cochon de lait et les boulettes de viande, mais également le poulet et diverses sortes de fromage.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Rioja
Producteur:	Baigorri
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	90% Tempranillo, 10% Garnacha
Référence:	0341516

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Baigorri Crianza

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	90% Tempranillo, 10% Garnacha
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.