



2015 Baigorri Garnacha

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Un 100% Grenache de la Rioja signé Simon Arina

Description:

Les raisins de ce Garnacha proviennent des parcelles les plus ensoleillées des Bodegas Baigorri. L'une des particularités de ces vins est la vinification gravitaire, qui permet de se passer de pompe. Le Garnacha est un cépage doux et velouté, fort d'une longue tradition dans la Rioja, mais que l'on ne trouve que très rarement en monocépage dans les vins de la région. Nous sommes ainsi ravis de pouvoir vous présenter cette offre unique.

Note de dégustation:

Violet impénétrable, centre compact. Opulence de fruit noir et de café torréfié, à la fois profond et séduisant. La bouche est puissante avec des mûres concentrées et du chocolat noir, une texture veloutée avec une très jolie alternance entre minéralité et rondeur, riche, avec d'énormes réserves, des myrtilles et de la réglisse jusque dans la finale complexe.

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
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Garnacha
Référence:	0798015

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Baigorri Garnacha

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Garnacha
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
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 décanner.