



## 2017 Baigorri Crianza

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Notre Rioja préféré

### Description:

En conjugant travail manuel et technologie de pointe, Pedro Martínez Hernández, le propriétaire, et Simón Arina Robles, l'oenologue, ont créé un Crianza de la Rioja magistral. Baigorri utilise le transport gravitaire, de haut en bas et permettant un minimum de trituration, des raisins soigneusement vendangés à la main jusqu'aux barriques des chais souterrains, où sont élevés les vins.

### Note de dégustation:

Pourpre impénétrable, noir au centre. Nez ouvert de cerises noires et de pruneaux, avec de délicates notes de noix de coco et de chocolat aux noix. Les notes toastées de caramel sont omniprésentes dans la bouche veloutée aux nuances de fruits noirs, grand équilibre entre la plénitude, le fruit et la chaleur, un indéniable Baigorri avec beaucoup de classe et de gourmandise jusqu'à la dernière gorgée. Pour moi, le meilleur Crianza Baigorri de tous les temps.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Rioja
<b>Producteur:</b>	Baigorri
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20, James Suckling 92/100
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	90% Tempranillo, 10% Garnacha
<b>Référence:</b>	0341517

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Baigorri Crianza

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20, James Suckling 92/100
<b>Cépage(s):</b>	90% Tempranillo, 10% Garnacha
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.