



2016 Baigorri de Garage

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Raffiné et en quantité limitée – Le Rioja par excellence

Description:

La grande fierté de l'innovante Bodega Baigorri est le Baigorri de Garage. Un nom révélateur, puisqu'il s'agit d'un projet phare du fameux oenologue Simon Arina. À partir des plus vieilles vignes de Tempranillo du domaine, il a réussi une interprétation moderne d'un Rioja, élevée deux ans en fûts de chêne français.

Note de dégustation:

Violet impénétrable, disque rubis. Bouquet complexe et fascinant de baies noires avec de subtiles notes florales de lavande séchée et de pétales de rose. Intense et puissant en bouche, il se révèle d'une élégance et d'une classe incroyables. Des tannins à parfaite maturité et une belle acidité accompagnent et soutiennent les arômes fruités de cerises noires, de myrtilles et de mûres juteuses. Un magnifique équilibre entre fraîcheur, chaleur et amplitude apportent un plaisir indicible à la dégustation.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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): | Tim Atkin 96/100, Score 19/20 |
| Elevage: | 24 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 14.5 % |
| Apogée: | jusqu'en 2034 |
| Cépage(s): | 100% Tempranillo |
| Référence: | 0341816 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Baigorri de Garage

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

| | |
|---------------------|---|
| Origine: | Espagne |
| Notation(s): | Tim Atkin 96/100, Score 19/20 |
| Cépage(s): | 100% Tempranillo |
| Apogée: | jusqu'en 2034 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 24 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 décanner. |