



2013 Baigorri Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Un Rioja Reserva inoubliable

Description:

L'architecture de la Bodega Baigorri fascine par son incroyable fonctionnalité. Le bâtiment est conçu de telle sorte que les raisins sont acheminés exclusivement par gravité, sans aucune pompe. Les vieilles vignes qui produisent le Baigorri Reserva ont de très faibles rendements. Grâce aux bonnes relations que nous entretenons depuis longtemps avec le domaine, nous pouvons vous proposer ce millésime convoité et auréolé de 19 points à un prix avantageux.

Note de dégustation:

Pourpre saturé avec des reflets rubis. Nez parfumé aux airs de dessert, cerises noires et chocolat aux noisettes, également de la compote de prunes et de belles notes de moka. Texture luxueuse et douce, palais fondant avec beaucoup de chaleur typique du Tempranillo, des tannins ronds parfaitement intégrés et une douceur d'extrait séduisante. Liqueur de prune et saveurs de pain d'épices 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, Tim Atkin 92/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0341713

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, Tim Atkin 92/100
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2030
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 déguster.