



2018 Baigorri Crianza

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Une star des ventes de Baigorri

Description:

En conjuguant travail manuel et technologie de pointe, Pedro Martínez Hernández, propriétaire, et Simón Arina Robles, oenologue, ont créé un Crianza de la Rioja magistral. Pour ses raisins soigneusement vendangés à la main, Baigorri utilise le transport gravitaire, de haut en bas et permettant un minimum de trituration, jusqu'aux barriques des chais souterrains où sont élevés les vins. Avec le divin millésime 2018, le tête-à-tête se transforme en expérience gustative exceptionnelle.

Note de dégustation:

Pourpre profond, centre impénétrable. Un souffle de kirsch agrmente le nez aux agréables notes de cerises noires, de bâton de cannelle et de tarte aux prunes. Palais velouté et élégant aux arômes de baies rouges à parfaite maturité, de pain aux fruits et de noix de coco râpée. Milieu de bouche opulent aux tannins soutenus. Un Rioja incontestable qui dégage à la fois chaleur et finesse, jusque dans la finale aux notes fruitées.

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):	James Suckling 92/100, Score 18/20, Tim Atkin 92/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	90% Tempranillo, 10% Garnacha
Référence:	0341518

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Baigorri Crianza

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Origine:	Espagne
Notation(s):	James Suckling 92/100, Score 18/20, Tim Atkin 92/100
Cépage(s):	90% Tempranillo, 10% Garnacha
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.