



## 2018 Baigorri Garnacha

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Superbe Garnacha de la Rioja signé Simon Arina

### Description:

Le Garnacha est fort d'une longue tradition dans la Rioja, mais on ne le trouve que très rarement en monocépage. Simón Arina, l'oenologue de Baigorri, a osé s'essayer à cette tâche monumentale, démontrant ainsi son savoir-faire remarquable et son approche innovante. Les raisins utilisés pour produire ce Garnacha proviennent des meilleures parcelles du domaine. Ils sont rigoureusement triés à la main et élevés dans le chai emblématique moderne de Baigorri.

### Note de dégustation:

Pourpre impénétrable du disque au centre. Nez fascinant de baies des bois rouges et noires, de fruits à noyau juteux, d'amandes grillées et de moka, avec également de la poire cuite, du chocolat aux raisins secs et un soupçon de bâton de cannelle. En bouche, la puissance concentrée est en parfait équilibre avec l'agréable douceur. L'incomparable chaleur de la Garnacha se marie harmonieusement à de la fraîcheur et fluidité. Un millésime avec beaucoup de charme, de finesse et de profondeur.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Rioja
<b>Producteur:</b>	Baigorri
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20, James Suckling 91/100
<b>Elevage:</b>	14 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	100% Garnacha
<b>Référence:</b>	0798018

## 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, James Suckling 91/100  
**Cépage(s):** 100% Garnacha  
**Apogée:** jusqu'en 2028  
**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.