



2015 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:

Rouge rubis saturé aux reflets pourpres. Bouquet de baies noires et bleues, de chocolat amer et de liqueur de cerise. Les subtiles notes toastées révèlent des arômes de grains de moka grillés, de noix de coco râpée et de noix caramélisées. Il présente continuellement de nouvelles nuances, tarte aux prunes, bâton de cannelle et un soupçon de tabac à pipe sucré viennent maintenant s'y greffer. Attaque douce et veloutée avec une belle pression de fruit, magnifique alternance entre douceur fruitée et fraîcheur vivifiante.

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
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0341715

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
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2032
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.