



2014 Baigorri Crianza

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Le Decanter attribue 95 points au millésime 2014

Description:

En conjuguant travail manuel et techniques de pointe, le propriétaire Pedro Martínez Hernández et l'oenologue Simón Arina Robles ont réussi un véritable coup de maître. Les raisins de leur Rioja sont vendangés à la main et rigoureusement sélectionnés. Baigorri s'attache à préserver leur qualité grâce à la vinification gravitaire, où la vendange se déplace dans les chais de haut en bas, grâce à la gravité naturelle, et même la mise en barrique s'effectue sans pompe.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable aux reflets violets. Le nez est dominé par les baies noires, avec des parfums rappelant la gelée de mûres et la compote de prunes, puis viennent des notes gourmandes de chocolat aux noisettes et de jus de sureau. La bouche fluide est elle aussi marquée par les mûres, avec également des nuances de cerises noires, belle interaction entre la douceur du Tempranillo et la fraîcheur du Rioja au potentiel prometteur, de subtiles notes toastées de chocolat accompagnent la finale satinée aux saveurs de petits fruits noirs.

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):	Decanter 95/100, Score 18.5/20, Drinks Business 93/100
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	90% Tempranillo, 10% Garnacha
Référence:	0341514

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Baigorri Crianza

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Origine:	Espagne
Notation(s):	Decanter 95/100, Score 18.5/20, Drinks Business 93/100
Cépage(s):	90% Tempranillo, 10% Garnacha
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.