



2019 Baigorri Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Un Reserva produit par l'emblématique bodega Baigorri

Description:

L'architecture d'Iñaki Aspiazu n'est pas le seul élément exceptionnel de la Bodega Baigorri. Ses vins généreux et fruités le sont également.

Note de dégustation:

Rouge rubis brillant du disque jusqu'au centre. Bouquet marqués par les baies noires sauvages, avec des notes de grenade et d'épices exotiques chaudes. L'élevage soigné en barrique révèle de discrètes touches de bois précieux et de fève de moka, sur un soupçon de feuilles sèches d'automne. L'attaque douce et veloutée est dominée par le fruit, avec une belle alternance entre douceur d'extrait et fraîcheur vive. Le milieu de bouche est volumineux et dévoile continuellement de nouvelles nuances, avec des arômes de biscuits à la noix de coco, de liqueur de cerise et de fève de cacao torréfiée, ainsi que de tarte aux prunes, de noix confites et un souffle de tabac à pipe. Harmonieux et complexe jusque dans la finale élégante.

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:	15.0 %
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0341719

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
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 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 déguster.