



2016 Baigorri Blanco

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Rioja blanc de la cave Baigorri

Description:

Un Rioja blanc expressif avec un superbe nez et une légère note de vanille. Parfait pour accompagner volailles et autres viandes blanches.

Note de dégustation:

Jaune doré lumineux. Le nez agréable présente des parfums de gelée de coing et d'ananas, puis de poires à la vanille, ainsi qu'une fine touche d'apiacée. La bouche est tendre et crémeuse, avec à nouveau beaucoup de fruits jaunes et une note vanillée gourmande, délicatesse et rondeur, ainsi qu'un joli équilibre entre la douceur du coing et la fraîcheur des agrumes, nougat blanc et fleurs de tilleul dans la finale marquée par la pêche. Un Rioja fruité au boisé parfaitement fondu.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour les tortillas, les tapas, les croquettes et le poisson frit, mais il se boit également très bien sur les coquilles St-Jacques, les scampi à l'ail et les poissons de mer grillés.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Rioja
Producteur:	Baigorri
Notation(s):	Score 18/20
Elaboration:	4 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2022
Cépage(s):	90% Viura, 10% Malvasia
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0589016075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Baigorri Blanco

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Origine: Espagne
Notation(s): Score 18/20
Traubensorte(en): 90% Viura, 10% Malvasia
Apogée: jusqu'en 2022
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 4 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Frais, entre 9 et 12 degrés