



"Un Grenache impressionnant, signé Simon Arina"

## 2013 Baigorri Garnacha

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

<b>Description:</b>	Les raisins 100% grenache proviennent exclusivement des meilleures parcelles baignées de soleil de la bodega Baigorri. La structure futuriste de la cave s'élève telle une figure de proue, dans le paysage aride. L'utilisation de la gravité dans l'élaboration des vins est une particularité qui rend les pompes superflues.
<b>Note de dégustation:</b>	Pourpre impénétrable, compact au centre. Une multitude de nuances à la fois intenses et agréables de fruits noirs et de café torréfié. La bouche est puissante avec des arômes concentrés de mûres et de chocolat noir, la texture est veloutée avec une belle alternance entre minéralité et rondeur, avec d'énormes réserves, des myrtilles et de la réglisse jusque dans la finale complexe.
<b>Elaboration:</b>	14 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20, Tim Atkin 93/100, Guía Peñín 90/100, James Suckling 92/100, Mundus Vini gold/
<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Cépage(s):</b>	100% Garnacha
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Accompagne idéale:</b>	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
<b>Service:</b>	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>Apogée:</b>	2020–2035
<b>Producteur:</b>	Baigorri
<b>Emballage:</b>	Carton de 6
<b>Référence:</b>	0798013075C6100

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Baigorri Garnacha**

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20, Tim Atkin 93/100, Guía Peñín 90/100, James Suckling 92/100, Mundus Vini gold/
<b>Cépage(s):</b>	100% Garnacha
<b>Apogée:</b>	2020–2035
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elaboration:</b>	14 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	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.