2012 Baigorri Finca la Quintanilla

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Une nouvelle star au firmament des Rioja

Description:
L'oenologue Simon Arina a réussi à créer un superbe Rioja à partir des meilleures parcelles du domaine. Le rendement est certes faible, mais le fruité d'autant plus intense et concentré. Une nouvelle étiquette a même été conçue spécialement pour lui. Présenté dans uneélégante caisse en bois.

Note de dégustation:
Pourpre profond, noir au centre. Pruneaux et grains de raisin dans le nez doux, avec en arrière notes des parfums d'amandes caramélisées, de cerises séchées et de bananes au chocolat, il est rehaussé d'une note marquée de noix de coco. La bouche est satinée et d'une douceur flatteuse, mais ne manquant pas de caractère, avec des saveurs de compote de prunes et de gelée de mûre, mais également de cerises noires et de sureau, omniprésente chaleur du Tempranillo et arômes toastés agréables jusque dans la finale soyeuse. Un inoubliable plaisir d'un des tout bons vignobles de la Rioja.

Accompagne idéale:
Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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 18.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0911412

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Baigorri Finca la Quintanilla

Rioja DOCa
Bodegas Baigorri

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2028
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 décanter.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch