



## 2010 Baigorri B70

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Issu de vignes de plus de 70 ans

**Description:**

Un Baigorri de la Bodega culte à découvrir.

**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):** Guía Peñín 93/100, Guía Proensa 94/100, Stephen Tanzer 94/100, Antonio Galloni 94/100

**Elevage:** 12 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5 %

**Apogée:** Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

**Cépage(s):** 100% Tempranillo

**Référence:** 0728610

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

Taille: A7 74x105

### **Baigorri B70**

Rioja DOCa  
Bodegas Baigorri

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	Guía Peñín 93/100, Guía Proensa 94/100, Stephen Tanzer 94/100, Antonio Galloni 94/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Tempranillo
<b>Apogée:</b>	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 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.