



2012 Baigorri Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Un millésime rare à prix spécial

Description:

L'architecture de la Bodega Baigorri fascine par son incroy able fonctionnalité. Le bâtiment est conçu de telle sorte que les raisins sont acheminés exclusivement par gravité, sans aucune pompe. Les vieilles vignes qui produisent le Baigorri Reserva ont de très faibles rendements. Grâce aux relations personnelles que nous entretenons depuis longtemps avec le domaine, nous pouvons vous proposer ce millésime rare et auréolé de 93 points à un prix imbattable.

Note de dégustation:

Violet profond aux reflets rubis. Cerises Amarena et chocolat aux noix dans le nez aux airs de dessert, avec également des nuances de compote de prunes et de belles notes toastées de café. Texture veloutée dans la bouche juteuse et douce, qui dégage la belle chaleur typique du Tempranillo, tannins ronds, parfaitement intégrés à la douceur d'extrait presque sirupeuse, cerises noires, liqueur de prune et pain d'épices dans la finale qui s'estompe doucement.

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):	Tim Atkin 93/100, Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0341712

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Baigorri Reserva

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Origine:	Espagne
Notation(s):	Tim Atkin 93/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2030
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 décanner.