



2020 Cécile Blanco

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Un bijou blanc signé Baigorri

Description:

Simon Arina a réussi à créer un blanc de barrique qui maîtrise sans peine le grand écart entre modernité et tradition. Les raisins proviennent de nombreuses parcelles individuelles des villages de Samaniego, Villabuena et Elvillar, soit des vignobles les plus prestigieux de la Rioja Alavesa. Excellent en accompagnement de la cuisine méditerranéenne, mais aussi un vrai succès à l'apéritif.

Note de dégustation:

Jaune citron lumineux aux reflets vert pâle. Le nez complexe présente de multiples facettes, fleur de citronnier et de pêcher, notes légèrement amères d'herbes aromatiques, fenouil et sauge. Des touches salées, de paille et de pollen, s'enveloppent complètement dans le fruité explosif. Beaux arômes de mirabelle et de melon dans la bouche où la vive acidité et la fraîcheur agrémentent l'intensité du fruit. Une délicate minéralité ainsi que des nuances vaporeuses de bergamote et de verveine citronnelle lui confèrent un charme juvénile.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Rioja
Producteur:	Baigorri
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	90% Viura, 10% Malvasia
Référence:	1182120

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cécile Blanco

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	90% Viura, 10% Malvasia
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés