



2018 Baigorri de Garage

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

L'irrésistible de la maison Baigorri

Description:

La grande fierté de l'innovante Bodega Baigorri est le Baigorri de Garage. Un nom révélateur, puisqu'il s'agit d'un projet phare du fameux oenologue Simón Arina. À partir des plus vieilles vignes de Tempranillo du domaine, aux rendements minimes, il a réussi une interprétation moderne d'un Rioja. Son précieux nectar a bénéficié d'un élevage de deux ans en fûts de chêne français.

Note de dégustation:

Violet impénétrable, disque rouge rubis. Joli Bouquet aux notes profondes de baies noires, de lavande et de pétales de rose, sur un soupçon de feu de camp, de forêt d'automne et de fève de cacao. En bouche, il se présente intense et précis, mais également d'une élégance et d'une classe incroyables. Des cerises noires juteuses, des myrtilles et des mûres apportent la plénitude du fruit qui s'accompagne de tannins parfaitement mûrs, avec de l'acidité en soutien.

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): James Suckling 93/100, Guía Peñín 93/100, Score 19/20

Elevage: en Barrique

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: jusqu'en 2036

Cépage(s): Tempranillo

Référence: 0341818

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Baigorri de Garage

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Origine: Espagne
Notation(s): James Suckling 93/100, Guía Peñín 93/100,
Score 19/20
Cépage(s): Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2036
Elevage: 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.