



2019 Baigorri Garnacha

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Un millésime grandiose conjuguant classe et profondeur

Description:

Les raisins 100% grenache proviennent exclusivement des meilleures parcelles baignées de soleil de la bodega Baigorri. La structure futuriste de la cave s'élève telle une figure de proue, dans le paysage aride. L'utilisation de la gravité dans l'élaboration des vins est une particularité qui rend les pompes superflues.

Note de dégustation:

Rouge pourpre brillant du bord au centre. Nez fascinant de baies sauvages rouges et noires, de fruits jaunes à noyau et d'épices exotiques, sur des nuances de pruneau, de fleur d'hibiscus et de fève de moka torréfiée. En bouche, il est léger mais puissant, avec une douceur d'extrait raffinée qui se fond dans la texture veloutée. L'indéniable chaleur du garnacha, en parfait accord avec la subtile acidité, apporte beaucoup de plaisir en bouche.

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): | Score 19/20 |
| Elevage: | 8 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 15.0 % |
| Apogée: | jusqu'en 2029 |
| Cépage(s): | 100% Garnacha |
| Référence: | 0798019 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Baigorri Garnacha

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

| | |
|---------------------|--|
| Origine: | Espagne |
| Notation(s): | Score 19/20 |
| Cépage(s): | 100% Garnacha |
| Apogée: | jusqu'en 2029 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 8 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 15.0 % |
| 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. |