



2019 Baigorri de Garage

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Le Rioja par excellence signé Baigorri

Description:

Le fleuron de cette Bodega novatrice est le Vino de Garage. Il est élaboré uniquement à partir des raisins des meilleures vignes de Tempranillo et élevé deux ans en fûts de chêne français, pour produire un Rioja nouvelle génération, qui met en avant la qualité et le plaisir.

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):	
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0341819

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Baigorri de Garage

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Origine:	Espagne
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Tempranillo
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 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 décanter.