



**BAI
GORRI**

BAIGORRI MADURADO 2014



PRODUCTEUR:

ARAEX Baigorri,
Simón Arina

STATUT:

Importation privée

CONDITIONNEMENT:

12 x 750 ml

PRIX PARTICULIER:

22,85\$

PRIX RESTO:

19,87\$

COULEUR:

Rouge

ORIGINE:

Espagne

APPELLATION/RÉGION:

Rioja DOC

CÉPAGES:

Tempranillo

% D'ALCOOL:

14%

TYPE DE BOUCHON:

Liège

ÂGE DES VIGNES:

40 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE:

17-18°C

SUCRE RÉSIDUEL:

1,1g/L

ACIDITÉ TOTALE:

4,78g/L

INFORMATIONS SUR LE PRODUCTEUR

Bodegas Baigorri fonde son travail sur les valeurs de la qualité et l'excellence de ses produits et services, appliquant les méthodes de recherche et développement et la façon dont cela interagit avec l'environnement. Fidèle au processus de vinification par gravité et utilisant des raisins d'une qualité exceptionnelle, on permet au vin de se développer pleinement, et d'être considéré par les critiques et oenologues comme étant parmi les vins les plus beaux et complexes de la région Rioja Alavesa.

VIGNOBLE ET VINIFICATION

Vendangé à la main. Macération dans des cuves en acier inoxydable avec contrôle de la température, pendant 8 jours. Clarifié avec du blanc d'oeuf et mise en bouteille sans filtration.

TYPE D'ÉLEVAGE:

Nouvelles barriques, 80% chêne français et 20% chêne américain

DURÉE D'ÉLEVAGE:

6 mois en barriques et 9 mois en bouteilles

CARACTÈRES ORGANOLEPTIQUES

Robe cerises noires. Arômes de fruits confiturés noirs, d'épices, notes de pain chaud et de yogourt. Long, élégant et soyeux.

ACCORDS VIN ET METS

Viande blanche • Ragoût • Tapas • Fromage semi-ferme



Prix approximatifs, peuvent être sujet à changements



LBV INTERNATIONAL | 514 907-9680 | lbvinternational.com | www.facebook.com/LBVinternational
Représentants: **MARC LACHAPPELLE** (Montréal) 514 774-2224 | **ÉRIC LAVOIE** (Mtl et Montérégie) 514 451-5105
NANCY GAUDET (Laval, Rive-Nord, Lanaudière) 514 546-3709 | **KATHERINE RAYMOND** (Montérégien, Mtl Est et Estrie) 514 516-8092 | **LOUIS LETELLIER** (Québec et régions de l'est du QC) 418 953-0700