

BARON DE LEY

Baron de Ley Gran Reserva Rioja 2015

33,75\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	738997
	Prix licencié	29.25\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Espagne
	Désignation réglementée	Denominación de origen calificada (DOCa)
	Région	La Rioja
	Qualité	Gran reserva
	Cépage(s)	Tempranillo 100 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	moins de 3
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir 15 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

C'est en 1985 à Mendavia que Barón de Ley s'installe dans un ancien monastère, dans la région navarraise de la DOCa Rioja. La cave s'est positionnée comme spécialiste en vins de longue garde grâce à ses Reservas et Grandes Reservas.

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle couleur rubis, moyennement profonde, avec de légères nuances rouge brique de la Rioja Gran Reservas.

Le nez est d'une grande intensité aromatique, moins fruité, mais généreux en arômes de lavande, de gingembre et de safran.

La bouche est ronde et équilibrée, avec des tanins soyeux, tout en restant fraîche et vive. La finale est longue et persistante, elle offre des notes de bois grillé et de fruits secs. Servir entre 15 et 18 °C.

NOTES SUR LE PRODUIT

Vignoble Cenicero, aux rendements faibles, à l'orientation idéale et au climat atlantique.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges à la main, en petites boîtes. Les raisins sont ensuite transportés à la cave en parfaite condition et sont égrappés avant de passer dans les cuves d'acier inoxydable. La fermentation est réalisée à température contrôlée vers les 30 °C pendant huit jours, avec remontages et dégustations périodiques des moûts. Suite à une macération additionnelle de dix jours, le vin atteint l'équilibre idéal entre couleur, structure et tanins ronds. Élevage de 24 mois en fûts d...

