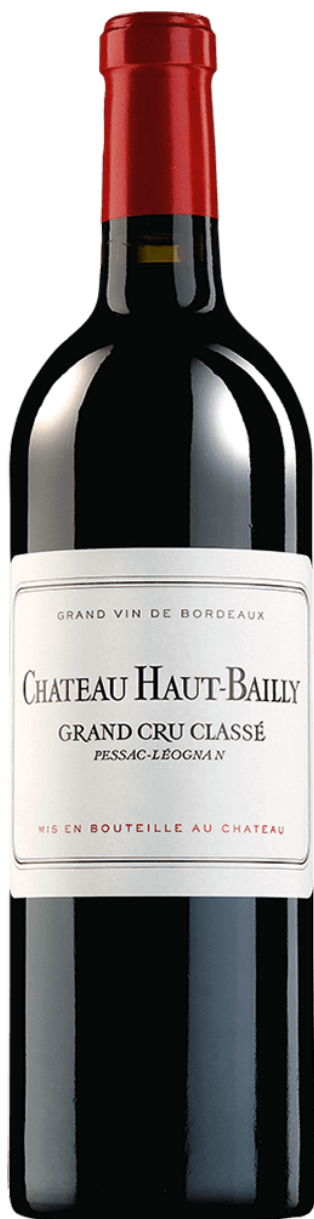




Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Le grand classique de Pessac-Léognan

Description:

Le Château Haut-Bailly est une icône de l'appellation Pessac-Léognan et est connu pour ses vins exceptionnellement équilibrés et de longue garde. Les sols sont constitués d'un terroir sablo-graveleux avec des parties ferrugineuses, ce qui permet aux vignes de s'enraciner profondément. Cette structure géologique confère aux vins autant de précision que de complexité. Haut-Bailly a été l'un des premiers domaines bordelais à travailler de manière très moderne avec des pratiques durables dans les vignobles, tout en conservant le style classique et aristocratique de la région.

Profil aromatique:

Magnifique bouquet de cassis, de cerise noire, de marjolaine et de sauge sauvage, sur des touches de tabac blond, de graphite et de jus d'airelles. La bouche complexe est ferme et nerveuse, racée et équilibrée, avec une texture veloutée, des tannins serrés, et un corps bien charpenté. Sublime astringence dans la finale concentrée et persistante de petites baies noires, avec une belle minéralité.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Graves/Pessac Léognan

Producteur: Pessac-Léognan AOC

Vol. alcool: 14.0%

A boire: 2030-2055

N° article: 0479823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 98/100, Neal Martin 96-98/100, Vinum 98/100, WeinWisser 19/20
A boire:	2030-2055
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.