



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:

Un parfum incroyablement fin, de la cerise rouge fraîchement cueillie, un parfum envoûtant de cassis, de groseille rouge, avec en arrière-plan un délicat parfum de violette et d'estragon. En bouche délicate, d'une pureté incroyable, avec une structure tannique dense et un corps moyen. Dans la finale concentrée, le Pessac-Léognan s'affine, avec du jus de griotte, de l'estragon, du tabac blond et une élégance sublime.

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

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

A boire: 2030-2065

Cépage(s): 55% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 5% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

N° article: 0479825

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: France
Notation: Vinum 99/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 97-99/100, James Suckling 98-99/100, WeinWisser 19+/20
Cépage(s): 55% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 5% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
A boire: 2030-2065
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.