



Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Le grand classique de Pessac-Léognan

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Pourpre profond, riche au centre, reflets grenats sur les bords. Superbe bouquet, cerises mûres, notes de café, bois précieux, roses foncées, indiquant une belle douceur fruitée, minéral. Palais délicat, presque dansant, petites baies rouges, les tanins sont maintenant finement musclés, il n'a pas l'air très profond au premier abord, c'est peut-être aussi dû à ses caractéristiques bourguignonnes de base. Un Haut-Bailly à prendre au sérieux qui a tendance à être sous-estimé. Il y a certaines similitudes avec le 2005. Il pourrait donc gagner encore un point.

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.

Servierempfehlung:

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: France

Sous-région: Grave

Produzent: Pessac-Léognan AOC

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Artikelnummer: 0479812

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 96/100, James Suckling 94/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 90-93/100
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
A boire:	jusqu'en 2040
Servier:	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.