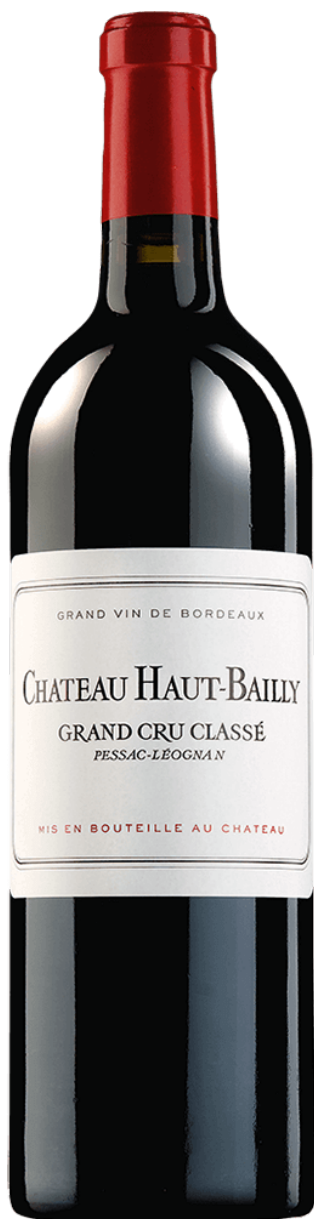




Château Haut-Bailly

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:

Grenat sombre, saturé au centre, rubis sur le disque. Attaque légèrement toastée, prunes rouges, bois précieux, tabac dominicain. Baies rouges et noires bien mûres, légère sécheresse bien contrebalancée par les magnifiques notes épicées. Milieu de bouche ferme à l'astringence bien maîtrisée, qui se termine sur un côté légèrement granuleux. Classique, donc pas très « sexy ». Cela signifie qu'il ressemble aux millésimes plus sur la réserve et demandant de la patience, comme 1988, 1996 et 2006, il en a également le type de tannins. Je trouve qu'il a de la peine à rallier des millésimes (déjà difficiles) comme 2011 et 2012. Il faut espérer qu'il y parviendra d'ici à son apogée. Il y gagnerait un point de plus.

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

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2039

Cépage(s): 66% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot

Artikelnummer: 0479814

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	Antonio Galloni 96/100, James Suckling 95/100, Score 17/20, Wine Spectator 94/100
Cépage(s):	66% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot
A boire:	jusqu'en 2039
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
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.