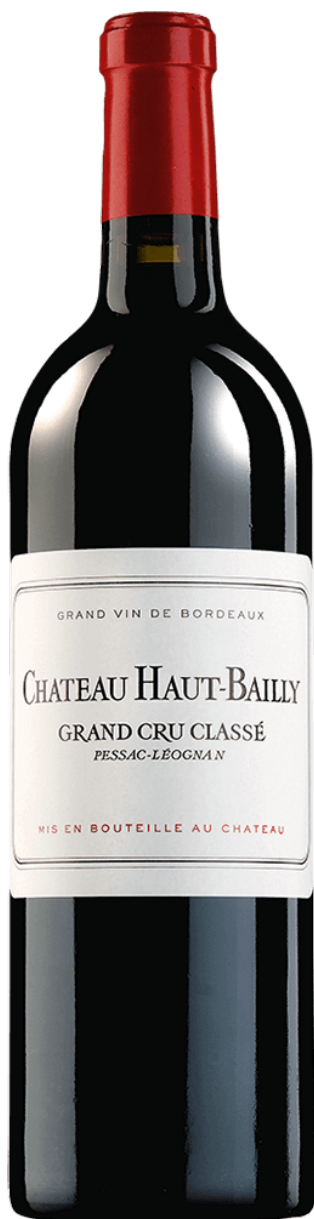




Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

«So long and beautiful. Sophisticated power.» James Suckling

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:

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.

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

Vol. alcool: 13.5%

A boire: 2026-2050

Artikelnummer: 0479816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 98/100, Antonio Galloni 97+/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 97/100, Wine Enthusiast 96-98/100, WeinWisser 19/20
A boire:	2026-2050
Vol. alcool:	13.5%
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.