



## 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:**

Rubis-grenat, violet sur le disque. Attaque tout en finesse avec un bouquet de fruits rouges, en deuxième nez viennent des parfums de ronce, des notes viandées et du tabac. Bouche élégante, légèrement astringente et musclée. Les tanins sont mûrs et l'acidité moelleuse. Arômes de groseilles dans la finale, fidèle au millésime qui marque un retour aux classiques.

### **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:** 13.0%

**A boire:** jusqu'en 2045

**Cépage(s):** 60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0479817

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** James Suckling 94-95/100, Parker 94-96/100,  
WeinWisser 18/20  
**Cépage(s):** 60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4%  
Cabernet Franc, 4% Petit Verdot  
**A boire:** jusqu'en 2045  
**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.