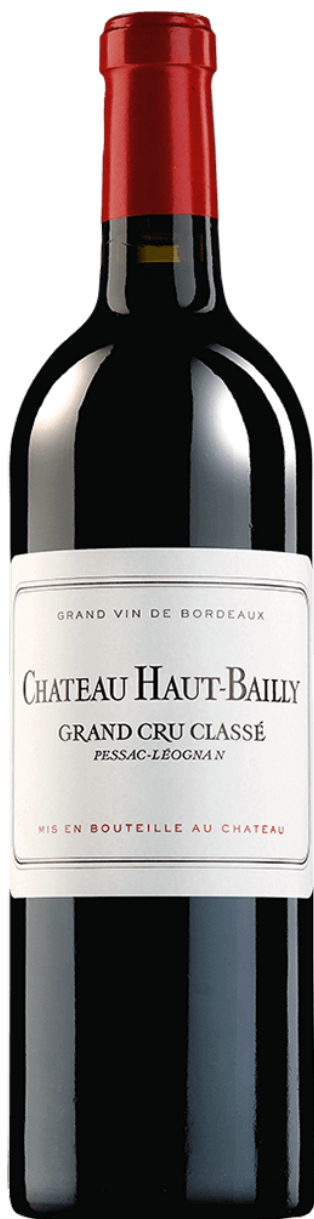




Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Le grand classique de Pessac-Léognan

Beschreibung:

2018 a été une année d'extrêmes : les précipitations excessives de l'hiver et du printemps ont été suivies d'une sécheresse et d'un été long et ensoleillé pendant plus de quatre mois consécutifs. Chaque sous-parcelle est récoltée séparément afin de s'assurer que le merlot, qui mûrit tôt, et le cabernet, qui mûrit tard, sont cueillis dans leur parfait état.

Degustationsnotiz:

21 hl/ha, 60% Grand Vin. Violet impénétrable, noir au centre. Nez séduisant rappelant les pruneaux et le jus de griottes, avec des nuances de violettes et du cassis (liqueur). Bouche puissante et racée, avec une structure tannique serrée, une texture crémeuse et une élégance incroyable. Les tannins sont d'une grande finesse, à point. Arômes de mûre, de verveine et de moka dans la finale complexe qui se termine sur une belle note amère- un Pessac - À et le n°1 à Léognan ! Cette valeur PLV continue d'avoir le vent en poupe et est à recommander en priorité lorsque le prix est adapté.

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: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2027-2047

Cépage(s): 55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0479818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 99/100, Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnuck 97-100/100, Neal Martin 95/100, Parker 96/100, WeinWisser 19+/20
Cépage(s):	55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
A boire:	2027-2047
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
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.