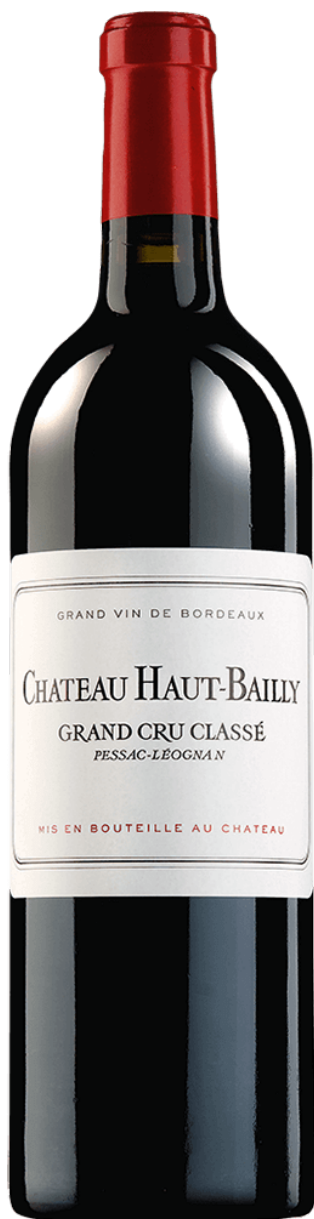




Château Haut-Bailly

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:

Grenat pourpre dense avec un rouge rubis délicat sur le disque. Parfum érotique de cerises sauvages, de prunes rouges et d'ébène. Dans le deuxième nez, une belle note de cassis et du thym frais. En bouche, une texture soyeuse et un caractère magique en parfait soutien. Le vin flotte sur la piste de danse telle une ballerine. Dans la finale énergique, un long crescendo avec des nuances de mûres, un extrait salé, une belle note de terroir et un énorme potentiel de garde. James Suckling est ravi : "C'est vraiment quelque chose de spécial". Pour Robert Parker, le Haut-Bailly est de la pure magie. On ne peut (presque) pas mieux faire, il m'a complètement envoûté et joue dans sa propre ligue cette année !

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: 14.0%

A boire: 2028-2058

Cépage(s): 56% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 4% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0479819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 99/100, Antonio Galloni 95-97/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 96-98/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 96-98/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19.5/20
Cépage(s):	56% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 4% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
A boire:	2028-2058
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
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.