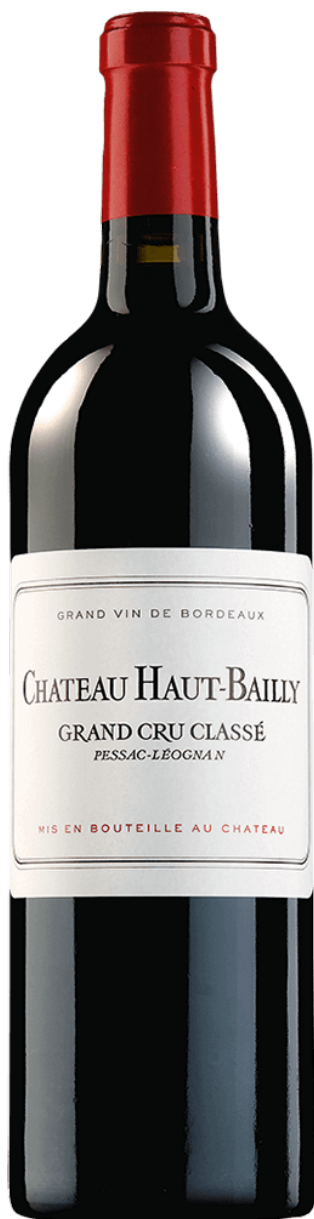




Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Un chef d'oeuvre de Véronique Sanders

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:

Pourpre très profond, centre opaque et délicat disque rubis. Sublime bouquet aux notes très complexes de violette, de cassis et de réglisse, puis en deuxième nez de myrtilles des Alpes, de graines de framboises grillées et de tabac blond. La bouche concentrée et soyeuse est d'une merveilleuse plénitude, avec des tannins serrés, un corps droit, racé et énergique. Finale très compacte aux arômes de baies noires et aux notes profondes de graphite, sur une délicate astringence.

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: 2029-2050

Cépage(s): 52% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0479820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 99-100/100, Antonio Galloni 97/100, Decanter 97/100, WeinWisser 19+/20
Cépage(s):	52% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
A boire:	2029-2050
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.