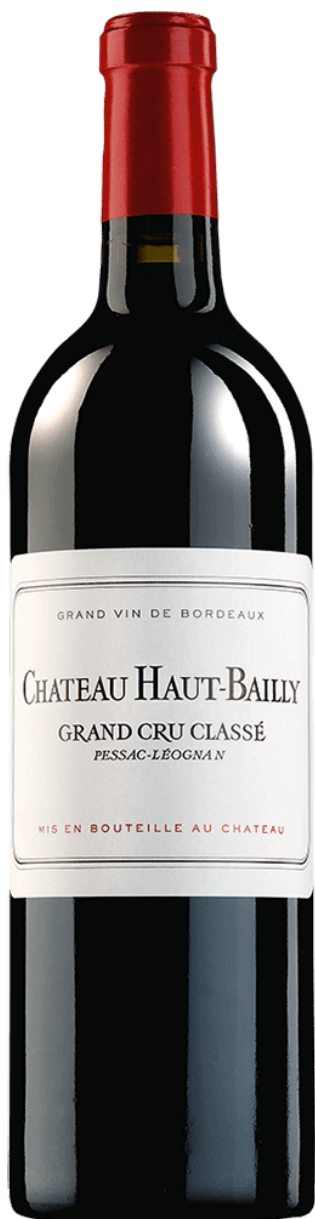




Château Haut-Bailly

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:

Sublime bouquet, intense et plein de finesse, aux notes minérales, de baies rouges, d'iris, de grains de poivre noir et de réglisse. Superbe palais soyeux, racé et équilibré, avec des tannins cacaotés, une extrême fraîcheur et un corps parfaitement sculpté. Magnifique astringence dans la finale concentrée et persistante aux nuances de baies noires, de coriandre et de verveine.

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:	14.0%
A boire:	2030-2055
Artikelnummer:	0479822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 97-98/100, Antonio Galloni 93-96/100, Neal Martin 96-98/100, Parker 94-96/100, WeinWisser 19/20
A boire:	2030-2055
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.