



Haut-Bailly II

Pessac-Léognan AOC, Second vin du Château, Haut-Bailly

Prestigeträchtiges Terroir seit 1461

Beschreibung:

Bereits damals wurde der Weinberg von Haut-Bailly in den lokalen Archiven erwähnt. Schon seit 1967 wird auf diesem Château ein hochklassiger Zweitwein hergestellt (bis 2018 unter dem Namen La Parde Haut-Bailly). Es ist ein wahrer "Second Vin" – hergestellt aus Trauben, die auf den gleichen Böden mit der gleichen Sorgfalt angebaut, geerntet, sortiert und vinifiziert wurden. Intensiv in der Frucht und ausgestattet mit samtigen Tanninen ist der Haut Bailly II aber früher zugänglich als der Grand Vin, besitzt jedoch gleichermassen viel Raffinesse und Individualität wie der grosse Terroir-Klassiker aus Pessac-Léognan.

Degustationsnotiz:

Grenat pourpre, disque rubis. Délicieux bouquet de baies des bois, avec des touches de réglisse et de bois de santal. Milieu de bouche racé, avec des tannins soutenus et un extrait farineux. Baies noires, genièvre et grains de poivre séchés en finale.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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: Second vin du Château

Vol. alcool: 14.0%

Artikelnummer: 1331920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Haut-Bailly II

Pessac-Léognan AOC
Second vin du Château

Herkunft:	France
Notation:	Antonio Galloni 93+/100, Decanter 92/100, Jeb Dunnuck 93/100, Parker 89+/100, Score 19/20
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.