



2003 Château Batailley

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pauillac à son apogée

Description:

Que diriez-vous d'un Pauillac Grand Cru Classé, charpenté, charmant, peu onéreux et bon à boire jeune? Voilà!

Note de dégustation:

Bouquet ample et chaleureux, notes de mûres et chocolat noir. Bouche charnue et ronde, du charme à revendre. La superbe concentration se manifeste en finale.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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

Région: Bordeaux

Sous-région: Pauillac

Producteur: Château Batailley

Notation(s): Wine Spectator 90/100, WeinWisser 18/20

Elaboration: 16 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0 %

Apogée: jusqu'en 2030

Cépage(s): 72% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Référence: 0471203

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Batailley

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine: France
Notation(s): Wine Spectator 90/100, WeinWisser 18/20
Traubensorte(en): 72% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 16 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.0 %
Service: 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.