



2017 Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Le grand classique de Pessac-Léognan

Note de dégustation:

Rubis-grenat, violet sur le disque. Attaque tout en finesse avec un bouquet de fruits rouges, en deuxième nez viennent des parfums de ronce, des notes viandées et du tabac. Bouche élégante, légèrement astringente et musclée. Les tanins sont mûrs et l'acidité moelleuse. Arômes de groseilles dans la finale, fidèle au millésime qui marque un retour aux classiques.

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:

Graves/Pessac Léognan

Producteur:

Château Haut-Bailly

Notation(s):

James Suckling 94–95/100, Score 19/20, Parker 94–96/100, WeinWisser 18/20

Vol. alcool:

13.0 %

Apogée:

jusqu'en 2045

Cépage(s):

60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

Référence:

0479817

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 94–95/100, Score 19/20, Parker 94–96/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2045
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.