



2016 Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

«So long and beautiful. Sophisticated power.» James Suckling

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): Parker 98/100, Wine Enthusiast 96-98/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 97+/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 97/100

Vol. alcool: 13.5 %

Référence: 0479816

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): Parker 98/100, Wine Enthusiast 96-98/100,
WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 97+/100,
Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 98/100, James
Suckling 98/100, Neal Martin 97/100

Vol. alcool: 13.5 %

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
décanner.