



## 2018 Château Batailley

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Le meilleur Pauillac

**Description:**

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

**Note de dégustation:**

Grenat profond, rubis sur le disque. Bouquet aux notes de myrtilles, puis de pastilles au chocolat, de noix de coco et de tabac. Bouche puissante et racée à la texture soyeuse, avec des tannins fermes et légèrement mordants. Beaucoup d'élégance dans la finale concentrée aux arômes de baies bleues et de graphite, se terminant sur une délicate amertume.

**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):** James Suckling 95/100, Parker 92–94/100, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 92/100, Decanter 94/100

**Elevage:** en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5 %

**Cépage(s):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

**Référence:** 0471218

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Batailley

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** James Suckling 95/100, Parker 92–94/100, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 92/100, Decanter 94/100  
**Cépage(s):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**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 décanter.