



## 2018 Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Le grand classique de Pessac-Léognan

### Description:

2018 a été une année d'extrêmes : les précipitations excessives de l'hiver et du printemps ont été suivies d'une sécheresse et d'un été long et ensoleillé pendant plus de quatre mois consécutifs. Chaque sous-parcelle est récoltée séparément afin de s'assurer que le merlot, qui mûrit tôt, et le cabernet, qui mûrit tard, sont cueillis dans leur parfait état.

### Note de dégustation:

21 hl/ha, 60% Grand Vin. Violet impénétrable, noir au centre. Nez séduisant rappelant les pruneaux et le jus de griottes, avec des nuances de violettes et du cassis (liqueur). Bouche puissante et racée, avec une structure tannique serrée, une texture crémeuse et une élégance incroyable. Les tannins sont d'une grande finesse, à point. Arômes de mûre, de verveine et de moka dans la finale complexe qui se termine sur une belle note amère- un Pessac - À et le n°1 à Léognan ! Cette valeur PLV continue d'avoir le vent en poupe et est à recommander en priorité lorsque le prix est adapté.

### 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 99/100, Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnuck 97-100/100, Neal Martin 95/100, Parker 96/100, WeinWisser 19+/20

### Elevage:

18 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

14.5 %

### Apogée:

2027-2047

### Cépage(s):

55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc

### Référence:

0479818

## 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 99/100, Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnock 97–100/100, Neal Martin 95/100, Parker 96/100, WeinWisser 19+/20  
**Cépage(s):** 55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc  
**Apogée:** 2027–2047  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 Mois 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.