



## 2009 Château Batailley

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pauillac fruité à déguster jeune

**Description:**

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

**Note de dégustation:**

Un vin qui offrira du plaisir très tôt et pour une vingtaine d'années au bas mot. Robe pourpre foncé, étoffée au milieu, disque aux chatoiements grenat. Bouquet brillant, ouvert, de cassis, à la douce note de gelée de mûre. En bouche, tanins souples, veloutés et très fins. Totalement présent déjà, ce qui n'est pas sans rappeler quelques millésimes 1982.

**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):** Parker 94/100, Wine Spectator 91/100, WeinWisser 18/20

**Elevage:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.0 %

**Apogée:** jusqu'en 2036

**Cépage(s):** 74% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

**Référence:** 0471209

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

Taille: A7 74x105

### Château Batailley

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Parker 94/100, Wine Spectator 91/100, WeinWisser 18/20
<b>Cépage(s):</b>	74% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2036
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	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.