



## 2006 Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Le grand classique de Pessac-Léognan

**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 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Producteur:</b>	Château Haut-Bailly
<b>Notation(s):</b>	Parker 95/100, Wine Spectator 92/100, WeinWisser 19/20
<b>Elaboration:</b>	en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Cépage(s):</b>	65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, Petit Verdot
<b>Référence:</b>	0479806

## 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 95/100, Wine Spectator 92/100,  
WeinWisser 19/20  
**Traubensorte(en):** 65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, Petit  
Verdot  
**Apogée:** jusqu'en 2035  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elaboration:** en Barrique  
**Vol. alcool:** 12.5 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à  
être décanté.