



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.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Graves/Pessac Léognan
Producteur:	Château Haut-Bailly
Notation(s):	Parker 95/100, Wine Spectator 92/100, WeinWisser 19/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, Petit Verdot
Référence:	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
Cépage(s): 65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, Petit
Verdot
Apogée: jusqu'en 2035
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 12.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à
être décanté.