



2015 Château Haut-Bages Libéral

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un excellent millésime à boire dès maintenant

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 Haut Bages Libéral

Notation(s): James Suckling 94/100, Neal Martin 93/100, Antonio Galloni 92/100

Elevage: 16 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: jusqu'en 2035

Cépage(s): 70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

Référence: 0479715

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Haut-Bages Libéral

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 94/100, Neal Martin 93/100, Antonio Galloni 92/100
Cépage(s):	70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
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.