



2019 Château Batailley

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un trésor de la famille Castéja

Description:

Alors que les prix des vins de Pauillac s'envolent toujours plus haut, le Château Batailley est une exception surprenante. Enthousiasmé par le nouveau millésime 2019, James Suckling attribue 95 points à ce vin dense, opulent et puissant caractérisé par des tannins fins, des arômes de fruits noirs et une finale mentholée. Château Batailley est l'un des plus anciens domaines du Bordelais.

Note de dégustation:

Grenat pourpre dense, saturé au milieu. Bouquet séduisant de violettes et de mûres, avec en arrière nez de la gelée de myrtilles et des pralinés au nougat. Bouche juteuse, avec une texture crémeuse et un caractère ingénieux en soutien, des tannins cacaotés en soutien et un extrait mûr. Dans la finale complexe des baies noires écrasées, le vin est svelte telle une flèche et ne cesse de s'allonger, une explosion de cassis et de merveilleuses notes de terroir en retro-olfaction. Pas étonnant que cette spécialité de Pauillac ait autant de fans !

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):	James Suckling 95/100, Neal Martin 94–96/100, Parker 93+/100, Jean-Marc Quarin 94/100
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Référence:	0471219

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Batailley

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 95/100, Neal Martin 94–96/100, Parker 93+/100, Jean-Marc Quarin 94/100
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Viticulture: Traditionnelle
Vol. alcool: 14.0 %
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.