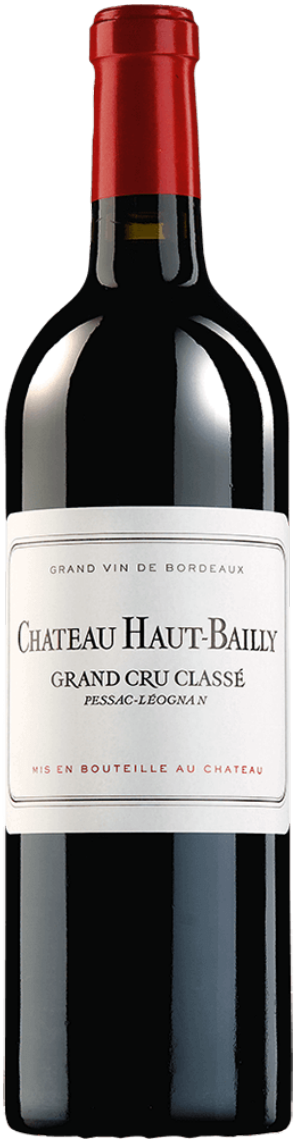

2019 Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Le grand classique de Pessac-Léognan

Note de dégustation:
Grenat pourpre dense avec un rouge rubis délicat sur le disque. Parfum érotique de cerises sauvages, de prunes rouges et d'ébène. Dans le deuxième nez, une belle note de cassis et du thym frais. En bouche, une texture soyeuse et un caractère magique en parfait soutien. Le vin flotte sur la piste de danse telle une ballerine. Dans la finale énergique, un long crescendo avec des nuances de mûres, un extrait salé, une belle note de terroir et un énorme potentiel de garde. James Suckling est ravi : "C'est vraiment quelque chose de spécial". Pour Robert Parker, le Haut-Bailly est de la pure magie. On ne peut (presque) pas mieux faire, il m'a complètement envoûté et joue dans sa propre ligue cette année !
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:	Graves/Pessac Léognan
Producteur:	Château Haut-Bailly
Notation(s):	James Suckling 99/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 95–97/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 96–98/100, Jean-Marc Quarin 95/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	56% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 4% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
Référence:	0479819

MÖVENPICK
VINS

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):	James Suckling 99/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 95–97/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 96–98/100, Jean-Marc Quarin 95/100
Cépage(s):	56% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 4% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch