



## 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 rumsteak, 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, Score 19/20, Antonio Galloni 95–97/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 96–98/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19.5/20

**Elevage:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.0 %

**Apogée:** 2028–2058

**Cépage(s):** 56% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 4% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc

**Référence:** 0479819

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 99/100, Score 19/20, Antonio Galloni 95–97/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 96–98/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19.5/20
<b>Cépage(s):</b>	56% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 4% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
<b>Apogée:</b>	2028–2058
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	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.