



2020 Château Batailley

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Le Pauillac le plus populaire

Description:

Que diriez-vous d'un Pauillac Grand Cru Classé, charpenté, charmant, peu onéreux et bon à boire jeune? Voilà!

Note de dégustation:

Pourpre profond, saturé au centre, disque lilas tendre. Bouquet complexe avec d'élégantes nuances de cassis, un délicat parfum de violette et de la réglisse, sur des arrière-notes de pastilles à la groseille et de tabac à pipe parfumé. La bouche d'une merveilleuse plénitude est concentrée et crémeuse, racé, équilibré et un corps élancé. Finale serrée aux arômes de baies noires, sur des notes de terroir et une astringence délicatement mordante.

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:FranceRégion:BordeauxSous-région:Pauillac

Producteur: Château Batailley

Notation(s): Neal Martin 93/100, Decanter 92/100, Jeb Dunnuck 92/100,

Parker 92+/100, WeinWisser 18/20

Elevage: 18 Mois en Barrique
Viticulture: Traditionnelle
Vol. alcool: 14.0 %
Apogée: 2027–2045

Cépage(s): 70% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 2% Cabernet Franc, 2%

Petit Verdot

Référence: 0471220



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Batailley

5e Cru Classé Pauillac AOC

Origine: France

Notation(s): Neal Martin 93/100, Decanter 92/100, Jeb

Dunnuck 92/100, Parker 92+/100, WeinWisser

18/20

Cépage(s): 70% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 2%

Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Apogée: 2027–2045
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.