2020 Château Haut-Batailley

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Le grand classique de Pessac-Léognan

Note de dégustation:
Pourpre, centre saturé, disque rubis. Belle délicatesse dans le bouquet presque timide aux notes de griotte, de tabac blond et de chocolat aux noisettes, derrière lesquelles se cachent de subtiles touches de graphite et de jus de canneberge. En bouche, il est tendre et élégant, avec un extrait granuleux, de délicates touches végétales, des tannins soutenus et un corps moyen. Baies bleues, coquille de noix et genièvre dans la finale compacte sur une astringence légèrement farineuse.
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 Batailley
Notation(s):	James Suckling 94–95/100, Parker 92/100, Antonio Galloni 94/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 94/100
Vol. alcool:	13.5 %
Référence:	0473920

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

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Haut-Batailley

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 94–95/100, Parker 92/100, Antonio Galloni 94/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 94/100
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.

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