



2021 Château Batailley

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pauillac incontournable 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. Ce Pauillac est le plus apprécié de notre gamme grâce à sa somptueuse étiquette dorée, mais surtout à son caractère opulent et puissant. Le Château Batailley est un domaine familial, et l'un des plus anciens du Bordelais.

Note de dégustation:

Bouquet délicat aux belles notes de cassis, de tabac du Brésil et de réglisse, sur une délicate touche de lavande. Le palais est droit, avec une texture tendre comme du beurre et un extrait légèrement granuleux, c'est un vin racé aux tannins mûrs et au corps athlétique. Finale concentrée et d'une astringence légèrement farineuse, aux arômes de prunes et de pastilles au chocolat. Un Pauillac rassurant dont peut se réjouir toute la communauté d'aficionados.

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): Jane Anson 94/100, Score 18.5/20, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 92–94/100

Elevage: 18 Mois en Barrique
Viticulture: Traditionnelle
Vol. alcool: 13.0 %
Apogée: 2026–2042
Cépage(s): 76% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 2% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Référence: 0471221

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Batailley

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	France
Notation(s):	Jane Anson 94/100, Score 18.5/20, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 92–94/100
Cépage(s):	76% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 2% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Apogée:	2026–2042
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
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.