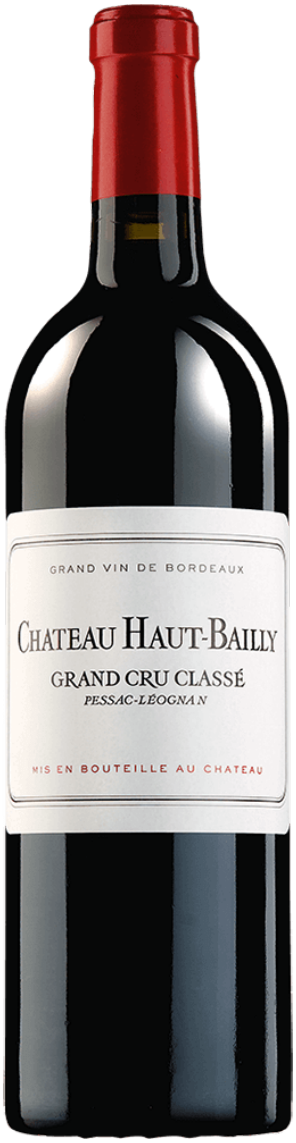

2021 Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Le grand classique de Pessac-Léognan

Note de dégustation:
Bouquet saisissant de groseilles rouges fraîchement cueillies, de gelée de framboise, de thym séché, de tabac blond et d'hibiscus. Bouche complexe et soyeuse, racée et équilibrée, avec des tannins serrés – un vrai athlète. Finale concentrée et énergique avec des nuances de cassis rouge et de poivre blanc, longue rétro-olfaction !
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):	Score 19/20, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 94–96/100, James Suckling 95–96/100
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	2028–2053
Cépage(s):	
Référence:	0479821

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

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):	Score 19/20, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 94–96/100, James Suckling 95–96/100
Cépage(s):	
Apogée:	2028–2053
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