2022 Château Batailley

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Le meilleur Pauillac

Description:
Que diriez-vous d'un Pauillac Grand Cru Classé, charpenté, charmant, peu onéreux et bon à boire jeune? Voilà!
Note de dégustation:
Le bouquet délicat est marqué par les baies noires, avec des notes envoûtantes de lilas, de tabac blond et de gelée de myrtilles. Bouche sublimement riche et soyeuse, avec des tannins serrés et un corps ferme. Finale concentrée et persistante aux nuances de cerise sauvage, d'estragon et de graphite, sur une légère astringence.
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):	Decanter 97/100, Jane Anson 96/100, James Suckling 95–96/100, Parker 91–93/100, Wine Spectator 96+/100, WeinWisser 18/20
Référence:	0471222

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Batailley

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	France
Notation(s):	Decanter 97/100, Jane Anson 96/100, James Suckling 95–96/100, Parker 91–93/100, Wine Spectator 96+/100, WeinWisser 18/20
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