



2022 Château Haut-Batailley

5e Cru Classé, Pauillac AOC

L'étoile filante de la famille Cazes

Note de dégustation:

Bouquet aux délicates senteurs d'iris et de violette, de gelée de myrtille et de graphite. Palais complexe et racé, avec une texture soyeuse, des tannins musclés et un corps musclé. Les baies bleues accompagnent la finale concentrée et aromatique, sur des notes minérales et une astringence légèrement granuleuse. Tout est ici comme il se doit, Tjark Witzgall, expert Bordeaux de Mövenpick Vins, n'a jamais été aussi conquis que cette année.

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): Jeb Dunnuck 94–96+/100, James Suckling 94–95/100, Parker 91–93+/100, WeinWisser 18/20, Falstaff 96/100

Cépage(s): 70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

Référence: 0473922

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): Jeb Dunnuck 94–96+/100, James Suckling 94–95/100, Parker 91–93+/100, WeinWisser 18/20, Falstaff 96/100
Cépage(s): 70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot
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.