



2022 Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Le grand classique de Pessac-Léognan

Note de dégustation:

Sublime bouquet, intense et plein de finesse, aux notes minérales, de baies rouges, d'iris, de grains de poivre noir et de réglisse. Superbe palais soyeux, racé et équilibré, avec des tannins cacaotés, une extrême salinité et un corps parfaitement sculpté. Magnifique astringence dans la finale concentrée et persistante aux nuances de baies noires, de coriandre et de verveine.

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):

James Suckling 97–98/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 94–96/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 93–96/100

Référence:

0479822

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): James Suckling 97–98/100, Neal Martin
96–98/100, Parker 94–96/100, WeinWisser
19/20, Antonio Galloni 93–96/100

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.