



2024 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:

Délicat bouquet floral aux envoûtantes notes de violette et d'iris, sur de belles touches de cassis. Bouche juteuse, racée et équilibrée, avec des tannins cacaotés serrés et un corps droit et ferme. Astringence légèrement granuleuse dans la finale concentrée, de myrtilles et de graphite, a du potentiel.

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):

Cépage(s):

Référence: 0471224

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Batailley

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine: France

Notation(s):

Cépage(s):

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
déguster.