



2024 Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Le meilleur vin de Léognan

Description:

«Suave» (= doux / charmant) dit Véronique avec fierté. «Singing in the rain» est le thème du millésime de cette année.

Note de dégustation:

Magnifique bouquet de cassis, de cerise noire, de marjolaine et de sauge sauvage, sur des touches de tabac blond, de graphite et de jus d'airelles. La bouche complexe est ferme et nerveuse, racée et équilibrée, avec une texture veloutée, des tannins serrés, et un corps bien charpenté. Sublime astringence dans la finale concentrée et persistante de petites baies noires, avec une belle minéralité.

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):

WeinWisser 19/20, James Suckling 93–94/100, Score 19/20, Vinum 94–96/100

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Apogée:

2030–2055

Cépage(s):

58% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 2% Cabernet Franc

Référence:

0479824

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): WeinWisser 19/20, James Suckling 93–94/100,
Score 19/20, Vinum 94–96/100
Cépage(s): 58% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 2%
Cabernet Franc
Apogée: 2030–2055
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
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.