



## 2015 Château Batailley

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un trésor de la famille Castéja

**Description:**

Un grand cru classé de Pauillac à prix très avantageux? Voilà! Et Robert Parker de s'enthousiasmer lui aussi: «Voici un excellent Batailley.» Rien d'étonnant: nous avons affaire ici à l'un des chouchous absolus des clients de Mövenpick. Grâce à nos bonnes relations, nous avons pu nous procurer quelques caisses du légendaire millésime 2015.

**Note de dégustation:**

Pourpre profond, saturé au centre, nuance grenat sur le disque. Bouquet ouvert et sucré aux parfums marqués de prunes et une abondance de chocolat au lait. Incroyablement souple et juteux en bouche, beaucoup de fondant.

**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):**

James Suckling 95/100, Parker 93–95/100

**Elevage:**

18 Mois en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

13.5 %

**Apogée:**

jusqu'en 2038

**Cépage(s):**

77% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 3% Petit Verdot

**Référence:**

0471215

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Batailley

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** James Suckling 95/100, Parker 93–95/100  
**Cépage(s):** 77% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 3% Petit Verdot  
**Apogée:** jusqu'en 2038  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**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.