



2013 Château Haut-Bailly

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Le grand classique de Pessac-Léognan

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): Parker 91–93/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator
89–92/100, James Suckling 91–92/100

Vol. alcool: 13.0 %

Apogée: jusqu'en 2035

Cépage(s): 64% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 2% Cabernet Franc

Référence: 0479813

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine: France
Notation(s): Parker 91–93/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 89–92/100, James Suckling 91–92/100
Cépage(s): 64% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 2% Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2035
Vol. alcool: 13.0 %
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.