



2005 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!

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 91/100, Parker 89+/100, Wine Spectator 90/100

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0 %

Cépage(s): 73% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Référence: 0471205

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 91/100, Parker 89+/100, Wine Spectator 90/100
Cépage(s):	73% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
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.