2012 Château Batailley

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un vin parfait

Description:
Un grand cru classé de Pauillac à prix très avantageux? Voila?! En plus, Monsieur Robert Parker lui-même l'a qualifié de «grande révélation du millésime», ce qui n'a pas manqué d'attiser la convoitise des amateurs.

Note de dégustation:
Je l'ai dégusté deux fois. La première à l'Union des Grands Crus (arrondi à 17/20) et une deuxième fois au Château (un bon 17/20). Grenat sombre, impénétrable au centre, disque rubis. Bouquet doux et harmonieux de prunes rouges, confiture de mûres et chocolat au lait en arrière nez. Palais moyen, charmant, aux tannins mûrs. Une douce alternative pour un grand plaisir précoce.

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):	Parker 92/100, René Gabriel 17/20, GaultMillau 16.5/100, James Suckling 92/100
Elaboration:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Emballage:	Caisse bois de 6
Référence:	0471212075B6000

Mövenpick Schweiz AG, Division Wein, Hauptsitz, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Batailley

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	France
Notation(s):	Parker 92/100, René Gabriel 17/20, GaultMillau 16.5/100, James Suckling 92/100
Traubensorte(en):	70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2038
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	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.

Mövenpick Schweiz AG, Division Wein, Hauptsitz, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch