



2011 Château Haut-Bailly

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Un chef d'œuvre de Véronique Sanders

Note de dégustation:

Pourpre profond, étoffé au milieu, disque aux chatoiements grenat. Le bouquet affiche une profonde complexité et des arômes classiques – entendez par là que le Cabernet domine nettement au premier nez; parfums de petits fruits noirs – le cassis et la mûre sous-tendent ce nez –, tabac et présence de notes florales; douceur et puissance moyennes. Bouche fine, tanins superbement établis, renfermant une douceur fine; bonne retenue avec des tanins encore légèrement farineux dans l'extrait.

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):	James Suckling 95/100, Parker 94+/100
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2047
Cépage(s):	50% Cabernet Sauvignon, 47% Merlot, 3% Cabernet Franc
Référence:	0479811

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): James Suckling 95/100, Parker 94+/100
Cépage(s): 50% Cabernet Sauvignon, 47% Merlot, 3% Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2047
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.