



2017 Château Haut-Batailley

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Le grand classique de Pessac-Léognan

Note de dégustation:

Grenat foncé, violacé sur le disque. Bouquet de cerises rouges et de verveine, avec des notes de groseilles rouges et de cire en deuxième nez. Délicat et légèrement cassant dans la bouche serrée et musclée. Finale sur des arômes intenses de myrtilles et de sureau. Il fut très intéressant de déguster en prologue le millésime 2016 plus charmeur, cela nous démontre que nous avons là un millésime classique, auquel la nouvelle équipe de vinification de Lynch-Bages a déjà laissé pour sa première une signature évidente.

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 Haut Batailley
Notation(s):	James Suckling 94–95/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 91–94/100, Parker 92/100, WeinWisser 17/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	2025–2040
Cépage(s):	66% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot
Référence:	0473917

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Haut-Batailley

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 94–95/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 91–94/100, Parker 92/100, WeinWisser 17/20
Cépage(s):	66% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot
Apogée:	2025–2040
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	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 déguster.