



## Harmony Haut-Bailly

Pessac-Léognan AOC, Château Haut-Bailly

**Descrizione:**

**Profilo aromatico:**

**Ideale con:**

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

**Temperatura:**

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** Graves/Pessac Léognan

**Produttore:** Château Haut-Bailly

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Varietà d'uva:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

**Numero articolo:** 1444216

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Harmony Haut-Bailly

Pessac-Léognan AOC  
Château Haut-Bailly

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Varietà d'uva:</b>	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.