



## Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Il grande classico di Pessac-Léognan

**Descrizione:**

Château Haut-Bailly è un'icona della denominazione Pessac-Léognan, nota per i suoi vini eccezionalmente equilibrati e di lunga conservazione. I terreni sono sabbioso-ghiaiosi con parti ferruginose, che permettono alle viti di radicarsi in profondità. Questa struttura geologica conferisce ai vini precisione e complessità. Haut-Bailly è stata una delle prime tenute di Bordeaux a lavorare in modo molto moderno con pratiche sostenibili nei vigneti, pur mantenendo lo stile classico e aristocratico della regione.

**Profilo aromatico:**

Un magnifico bouquet di ribes nero, amarena, maggiorana e salvia selvatica, con note di tabacco leggero, grafite e succo di mirtillo. Il palato complesso è deciso e nervoso, vivace ed equilibrato, con una consistenza vellutata, tannini stretti e un corpo ben strutturato. Sublime astringenza nel finale concentrato e persistente di piccoli frutti neri, con una bella mineralità.

**Ideale con:**

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

**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:** Pessac-Léognan AOC

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** 2030-2055

**Numero articolo:** 0479823

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 98/100, Neal Martin 96-98/100,  
Vinum 98/100, WeinWisser 19/20  
**Da bere:** 2030-2055  
**Vol. alcolici:** 14.0%  
**Servier:** 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.