



## Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Il grande classico di Pessac-Léognan

### **Beschreibung:**

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.

### **Degustationsnotiz:**

Porpora intenso, ricco al centro, con riflessi granati ai bordi. Bouquet superbo, ciliegie mature, note di caffè, legni pregiati, rose scure, che indicano una bella dolcezza fruttata, minerale. Palato delicato, quasi danzante, piccoli frutti rossi, i tannini sono ora finemente muscolosi, non sembra molto profondo all'inizio, forse anche per le sue caratteristiche borgognone di base. Un Haut-Bailly da prendere sul serio che tende a essere sottovalutato. Ci sono alcune somiglianze con il 2005. Potrebbe quindi guadagnare un altro punto.

### **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.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** Grave

**Produttore:** Pessac-Léognan AOC

**Da bere:** da subito fino al 2040

**Varietà d'uva:** 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

**Artikelnnummer:** 0479812

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** Parker 96/100, James Suckling 94/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 90-93/100  
**Varietà d'uva:** 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot  
**Da bere:** da subito fino al 2040  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.