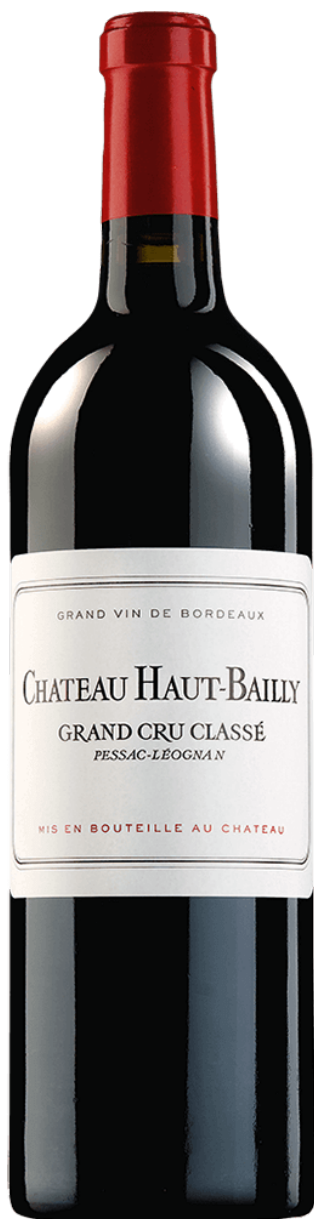




## Château Haut-Bailly

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:

Granato scuro, saturo al centro, rubino sul disco. Attacco leggermente tostato, prugne rosse, legni pregiati, tabacco dominicano. Bacche rosse e nere mature, leggermente asciutto, ben bilanciato da magnifiche note speziate. Palato medio fermo con astringenza ben controllata, che termina con una nota leggermente granulosa. Classico, quindi non molto "sexy". Ciò significa che assomiglia ad annate più riservate e che richiedono pazienza, come il 1988, il 1996 e il 2006; ha anche lo stesso tipo di tannini. Faccio fatica a salire a bordo di annate (già difficili) come la 2011 e la 2012. Speriamo che ci arrivi quando raggiungerà il suo apice. Guadagnerebbe 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

**Allevamento:** in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Da bere:** da subito fino al 2039

**Varietà d'uva:** 66% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot

**Artikelnummer:** 0479814

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Haut-Bailly

Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

|                       |                                                                                                                                                             |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Francia                                                                                                                                                     |
| <b>Valutazioni:</b>   | Antonio Galloni 96/100, James Suckling 95/100,<br>Score 17/20, Wine Spectator 94/100                                                                        |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 66% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot                                                                                                                          |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2039                                                                                                                                      |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                                                                                                                |
| <b>Allevamento:</b>   | in barrique                                                                                                                                                 |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 13.0%                                                                                                                                                       |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:<br>stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,<br>assaggiare il vino e decidere se è il caso di<br>decantarlo. |