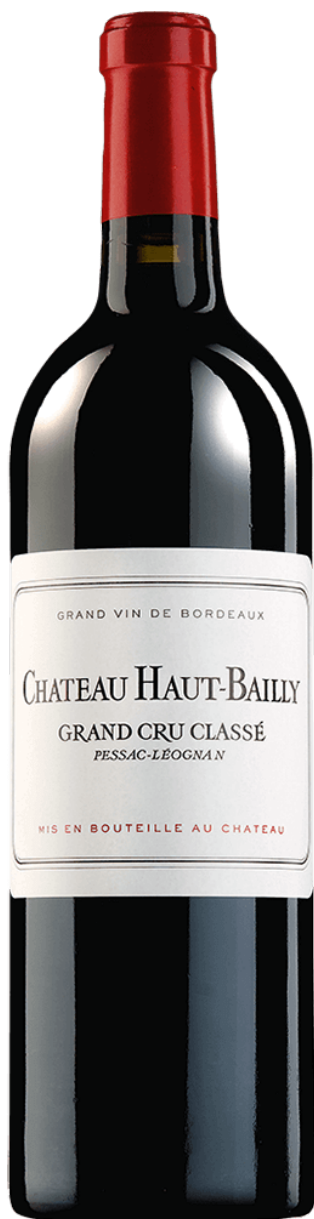




Château Haut-Bailly

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:

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.

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

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2039

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

Numero articolo: 0479814

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 96/100, James Suckling 95/100, Score 17/20, Wine Spectator 94/100
Varietà d'uva:	66% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2039
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
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.