



## Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

"Così lungo e bello. Potenza sofisticata" James Suckling

### **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:**

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.

### **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

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** 2026-2050

**Artikelnummer:** 0479816

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** Parker 98/100, Antonio Galloni 97+/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnock 98/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 97/100, Wine Enthusiast 96-98/100, WeinWisser 19/20  
**Da bere:** 2026-2050  
**Vol. alcolici:** 13.5%  
**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.