



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:

Rubino-granato, porpora sul disco. Attacco delicato con un bouquet di frutta rossa, seguito da rovo, viola e tabacco. Al palato è elegante, leggermente astringente e muscoloso. I tannini sono maturi e l'acidità è morbida. Aromi di ribes rosso sul finale, fedele all'annata che segna un ritorno ai classici.

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: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2045

Varietà d'uva: 60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

Numero articolo: 0479817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 94-95/100, Parker 94-96/100,
WeinWisser 18/20
Varietà d'uva: 60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4%
Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
Da bere: da subito fino al 2045
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.