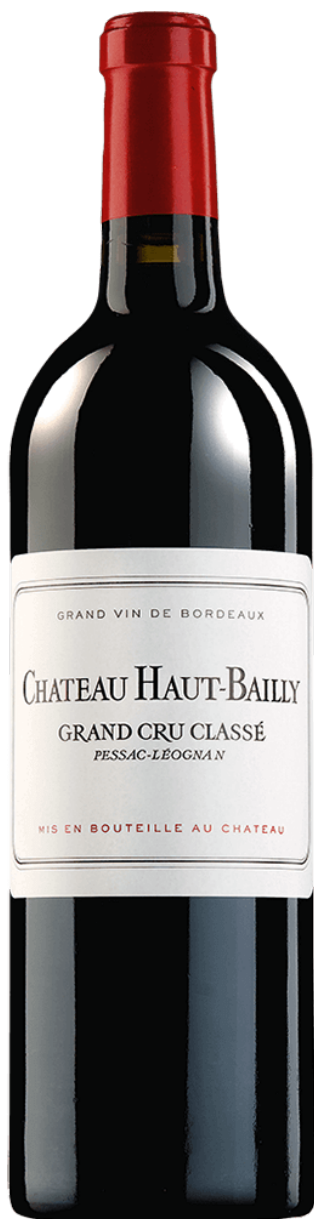




Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Il grande classico di Pessac-Léognan

Beschreibung:

Il 2018 è stato un anno estremo: alle eccessive precipitazioni invernali e primaverili sono seguite la siccità e un'estate lunga e soleggiata per più di quattro mesi consecutivi. Ogni sotto-parcella viene raccolta separatamente per garantire che il Merlot a maturazione precoce e il Cabernet a maturazione tardiva siano raccolti nelle loro condizioni perfette.

Degustationsnotiz:

21 hl/ha, 60% Grand Vin. Viola impenetrabile, nero al centro. Naso seducente che ricorda le prugne e il succo di marasca, con note di violetta e ribes nero (liquore). Al palato è potente e impetuoso, con una stretta struttura tannica, una consistenza cremosa e un'incredibile eleganza. I tannini sono estremamente fini e giusti. Aromi di mora, verbeno e moka sul finale complesso, che termina con una bella nota amara - un Pessac - À e il n°1 in Léognan! Questo valore PLV continua ad avere il vento in poppa ed è da raccomandare in via prioritaria quando il prezzo è giusto.

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: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2027-2047

Varietà d'uva: 55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0479818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnuck 97-100/100, Neal Martin 95/100, Parker 96/100, WeinWisser 19+/20
Varietà d'uva:	55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
Da bere:	2027-2047
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	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.