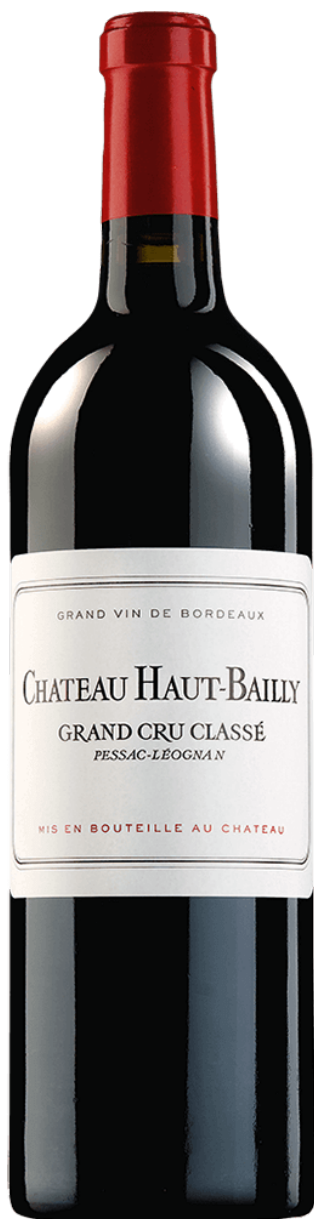




Château Haut-Bailly

Grand 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:

Denso granato-violaceo con un delicato rosso rubino sul disco. Profumo erotico di ciliegie selvatiche, prugne rosse ed ebano. Al secondo naso, un'incantevole nota di ribes nero e timo fresco. Al palato, una consistenza setosa e un carattere magico in perfetto appoggio. Il vino galleggia sulla pista da ballo come una ballerina. Nel finale energico, un lungo crescendo con sfumature di mora, un estratto salato, una bella nota di terroir e un enorme potenziale di invecchiamento. James Suckling è entusiasta: "È davvero qualcosa di speciale". Per Robert Parker, Haut-Bailly è pura magia. Non c'è niente di meglio di questo, mi ha completamente stregato e quest'anno sta giocando nel suo campionato!

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: 14.0%

Da bere: 2028-2058

Varietà d'uva: 56% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 4% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0479819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Antonio Galloni 95-97/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 96-98/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 96-98/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19.5/20
Varietà d'uva:	56% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 4% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
Da bere:	2028-2058
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
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.