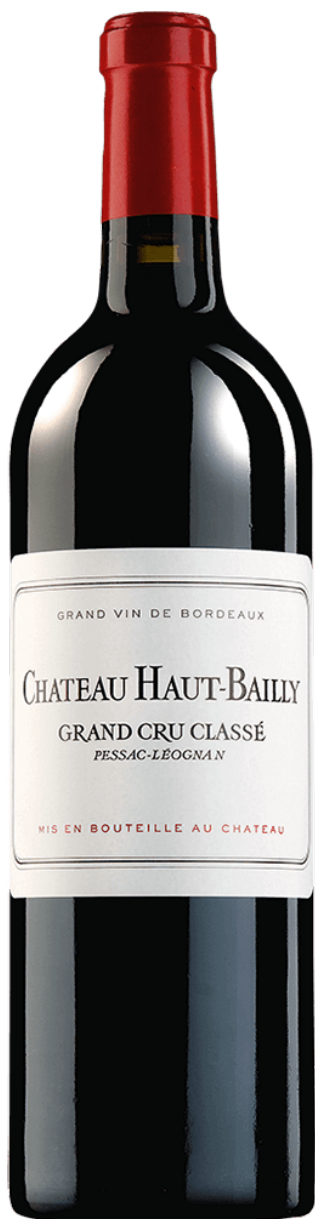




Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Un capolavoro di Véronique Sanders

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:

Porpora molto intenso con centro opaco e disco rubino delicato. Bouquet sublime con note molto complesse di viola, ribes nero e liquirizia, seguite da un secondo naso di mirtilli alpini, semi di lampone tostati e leggero tabacco. Il palato, concentrato e setoso, è meravigliosamente corposo, con tannini stretti e un corpo dritto, impetuoso ed energico. Il finale è molto compatto, con aromi di bacche scure e note profonde di grafite, e una delicata astringenza.

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

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2029-2050

Varietà d'uva: 52% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0479820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 99-100/100, Antonio Galloni 97/100, Decanter 97/100, WeinWisser 19+/20
Varietà d'uva:	52% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Da bere:	2029-2050
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.