



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:

Bouquet sublime, intenso e pieno di finezza, con note minerali, frutti rossi, iris, pepe nero in grani e liquirizia. Palato superbo, setoso, scattante ed equilibrato, con tannini profumati di cacao, un estratto salato e un corpo perfettamente scolpito. Magnifica astringenza nel finale concentrato e persistente, con sfumature di bacche nere, coriandolo e verbena.

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: 14.0%

Da bere: 2030-2055

Numero articolo: 0479822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 97-98/100, Antonio Galloni 93-96/100, Neal Martin 96-98/100, Parker 94-96/100, WeinWisser 19/20
Da bere: 2030-2055
Vol. alcolici: 14.0%
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.