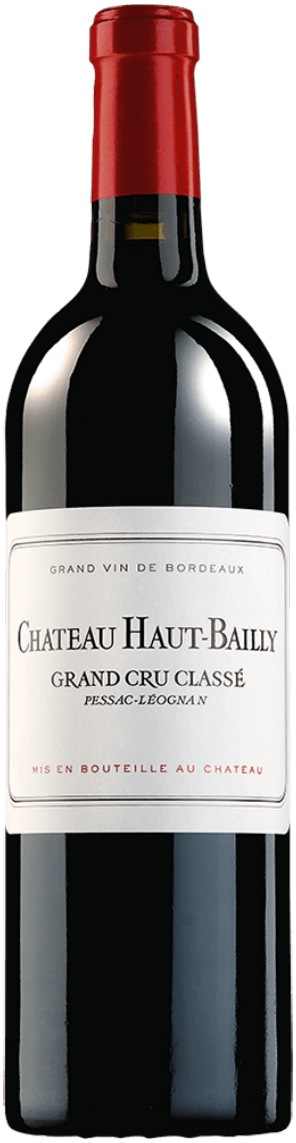

2019 Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Il grande classico di Pessac-Léognan

Nota di degustazione:
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!

Abbinamenti:
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. .

Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Graves/Pessac Léognan
Produttore:	Château Haut-Bailly
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Score 19/20, 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
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2028-2058
Varietà d'uva:	56% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 4% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0479819

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Score 19/20, 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
Maturità:	2028-2058
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch