



2021 Château Batailley

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Pauillac must-have della famiglia Castéja

Descrizione del vino:

I prezzi dei vini di Pauillac sono alle stelle, ma Château Batailley è una sorprendente eccezione. È uno dei Pauillac più apprezzati della nostra gamma, non solo per la sua etichetta dorata e brillante, ma soprattutto per il suo carattere corposo e potente. Lo Château Batailley, a conduzione familiare, è una delle più antiche tenute vinicole di Bordeaux.

Nota di degustazione:

Bouquet delicato con belle note di ribes nero, tabacco brasiliano e liquirizia, con un tocco delicato di lavanda. Al palato è diretto, con una consistenza burrosa e un estratto leggermente granuloso. È un vino impetuoso, con tannini maturi e un corpo atletico. Il finale è concentrato e leggermente farinoso, con aromi di prugne e pastiglie di cioccolato. Un Pauillac rassicurante di cui l'intera comunità di aficionados può rallegrarsi.

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:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pauillac
Produttore:	Château Batailley
Valutazioni:	Jane Anson 94/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 92–94/100
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	2026-2042
Varietà d'uva:	76% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 2% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0471221

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Batailley

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Jane Anson 94/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 92–94/100
Varietà d'uva:	76% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 2% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Maturità:	2026-2042
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.