



2021 Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Il grande classico di Pessac-Léognan

Descrizione del vino:

2018 war ein Jahr der Extreme: auf die übermässigen Niederschläge im Winter und Frühjahr folgte eine Dürre mit einem langen, sonnigen Sommer für mehr als vier aufeinanderfolgenden Monaten. Jede Teilparzelle wird separat geerntet, um sicherzustellen, dass der früh reifende Merlot und der spät reifende Cabernet in ihrem perfekten Zustand gepflückt werden.

Nota di degustazione:

Bouquet sorprendente di ribes rosso appena colto, gelatina di lamponi, timo secco, tabacco biondo e ibisco. Complesso e setoso al palato, vivace ed equilibrato, con tannini stretti - un vero atleta. Finale concentrato ed energico con note di ribes rosso e pepe bianco, lunga retro-olfazione!

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:	Score 19/20, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 94–96/100, James Suckling 95–96/100
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2028-2053
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0479821

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Score 19/20, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni
94–96/100, James Suckling 95–96/100

Varietà d'uva:

Maturità: 2028-2053

Gradazione

alcolica:

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