



2010 Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Un Haut-Bailly dalla profondità attenuata

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 reifender Cabernet in ihrem perfekten Zustand gepflückt werden.

Nota di degustazione:

Porpora denso con riflessi neri e viola. Bouquet raffinato che esprime un Cabernet maturo, quasi cremoso, oltre a violette e ribes nero, come se avvolgesse profumi floreali; meraviglioso terroir e tabacco. Complesso al palato, molto denso ma anche piacevolmente corposo; tabacco ma anche sfumature di tartufo.

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:	Graves/Pessac Léognan
Produttore:	Château Haut-Bailly
Valutazioni:	Parker 98/100, René Gabriel 19/20, James Suckling 98/100
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2060
Varietà d'uva:	62% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 2% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0479810

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Parker 98/100, René Gabriel 19/20, James Suckling 98/100
Varietà d'uva:	62% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 2% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2060
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.