2022 Château Batailley

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Il miglior Pauillac

Descrizione del vino:
Che ne dite di un Pauillac Grand Cru Classé, corposo, affascinante, economico e da bere giovane? Ce l'abbiamo!
Nota di degustazione:
Il delicato bouquet è caratterizzato da bacche scure, con note ammalianti di lillà, tabacco biondo e gelatina di mirtilli. Al palato è sublimemente ricco e setoso, con tannini stretti e un corpo solido. Finale concentrato e persistente con sfumature di ciliegia selvatica, dragoncello e grafite, su una leggera astringenza.
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:	Decanter 97/100, Score 18.5/20, Jane Anson 96/100, James Suckling 95–96/100, Parker 91–93/100, Wine Spectator 96+/100, WeinWisser 18/20
Maturità:	2028-2045
Numero di articolo:	0471222

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 Batailley

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Decanter 97/100, Score 18.5/20, Jane Anson 96/100, James Suckling 95–96/100, Parker 91–93/100, Wine Spectator 96+/100, WeinWisser 18/20
Maturità:	2028-2045
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