



2024 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:

Delicato bouquet floreale con note ammalianti di violetta e iris e sentori di ribes nero. Al palato è succoso, vivace ed equilibrato, con tannini stretti di cacao e un corpo dritto e solido. L'astringenza leggermente granulosa nel finale concentrato di mirtillo e grafite ha un potenziale.

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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pauillac
Produttore:	Château Batailley
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0471224

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Batailley

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva:

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