



## 2017 Château Haut-Batailley

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Il grande classico di Pessac-Léognan

### Nota di degustazione:

Granato scuro, violaceo sul disco. Bouquet di ciliegie rosse e verbena, con note di ribes rosso e cera al secondo naso. Delicato e leggermente friabile al palato, stretto e muscoloso. Finisce con intensi aromi di mirtillo e sambuco. È stato molto interessante assaggiare l'annata 2016, più affascinante, come prologo; ci dimostra che abbiamo qui un'annata classica, alla quale il nuovo team di enologi di Lynch-Bages ha già lasciato una firma evidente per il suo debutto.

### 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 Haut Batailley  
**Valutazioni:** James Suckling 94–95/100, Parker 92/100, WeinWisser 17/20, Antonio Galloni 91–94/100

**Vinificazione:** in Barrique  
**Viticultura:** Tradizionale  
**Gradazione alcolica:** 13.0 %  
**Maturità:** 2025-2040  
**Varietà d'uva:** 66% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot  
**Numero di articolo:** 0473917

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Haut-Batailley

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 94–95/100, Parker 92/100, WeinWisser 17/20, Antonio Galloni 91–94/100
<b>Varietà d'uva:</b>	66% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot
<b>Maturità:</b>	2025-2040
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.