



## 2020 Château Batailley

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Le Pauillac le plus populaire

**Description:**

Que diriez-vous d'un Pauillac Grand Cru Classé, charpenté, charmant, peu onéreux et bon à boire jeune? Voilà!

**Note de dégustation:**

Pourpre profond, saturé au centre, disque lilas tendre. Bouquet complexe avec d'élégantes nuances de cassis, un délicat parfum de violette et de la réglisse, sur des arrière-notes de pastilles à la groseille et de tabac à pipe parfumé. La bouche d'une merveilleuse plénitude est concentrée et crémeuse, racé, équilibré et un corps élancé. Finale serrée aux arômes de baies noires, sur des notes de terroir et une astringence délicatement mordante.

**Accompagne idéale:**

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

**Conseils de service:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Pays d'origine:** France

**Région:** Bordeaux

**Sous-région:** Pauillac

**Producteur:** Château Batailley

**Notation(s):** Neal Martin 93/100, Score 18.5/20, Decanter 92/100, Jeb Dunnuck 92/100, Parker 92+/100, WeinWisser 18/20

**Elevage:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.0 %

**Apogée:** 2027–2045

**Cépage(s):** 70% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

**Référence:** 0471220

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Batailley

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** Neal Martin 93/100, Score 18.5/20, Decanter 92/100, Jeb Dunnuck 92/100, Parker 92+/100, WeinWisser 18/20  
**Cépage(s):** 70% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot  
**Apogée:** 2027–2045  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**Service:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.