



## 2014 Château Haut-Bailly

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Le grand classique de Pessac-Léognan

**Note de dégustation:**

Grenat sombre, saturé au centre, rubis sur le disque. Attaque légèrement toastée, prunes rouges, bois précieux, tabac dominicain. Baies rouges et noires bien mûres, légère sécheresse bien contrebalancée par les magnifiques notes épicées. Milieu de bouche ferme à l' astringence bien maîtrisée, qui se termine sur un côté légèrement granuleux. Classique, donc pas très « sexy ». Cela signifie qu'il ressemble aux millésimes plus sur la réserve et demandant de la patience, comme 1988, 1996 et 2006, il en a également le type de tannins. Je trouve qu'il a de la peine à rallier des millésimes (déjà difficiles) comme 2011 et 2012. Il faut espérer qu'il y parviendra d'ici à son apogée. Il y gagnerait un point de plus.

**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:**

Graves/Pessac Léognan

**Producteur:**

Château Haut-Bailly

**Notation(s):**

Antonio Galloni 96/100, James Suckling 95/100, Score 17/20, Wine Spectator 94/100

**Elevage:**

en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

13.0 %

**Apogée:**

jusqu'en 2039

**Cépage(s):**

66% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot

**Référence:**

0479814

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

Taille: A7 74x105

### Château Haut-Bailly

Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** Antonio Galloni 96/100, James Suckling 95/100,  
Score 17/20, Wine Spectator 94/100  
**Cépage(s):** 66% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot  
**Apogée:** jusqu'en 2039  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.0 %  
**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  
déguster.