



2020 Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Un chef d'oeuvre de Véronique Sanders

Note de dégustation:

Pourpre très profond, centre opaque et délicat disque rubis. Sublime bouquet aux notes très complexes de violette, de cassis et de réglisse, puis en deuxième nez de myrtilles des Alpes, de graines de framboises grillées et de tabac blond. La bouche concentrée et soyeuse est d'une merveilleuse plénitude, avec des tannins serrés, un corps droit, racé et énergique. Finale très compacte aux arômes de baies noires et aux notes profondes de graphite, sur une délicate astringence.

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):

James Suckling 99–100/100, Score 19/20, Antonio Galloni 97/100, Decanter 97/100, WeinWisser 19+/20

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

2029–2050

Cépage(s):

52% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Référence:

0479820

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 99–100/100, Score 19/20, Antonio Galloni 97/100, Decanter 97/100, WeinWisser 19+/20
Cépage(s):	52% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Apogée:	2029–2050
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.