



## 2017 Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Il grande classico di Pessac-Léognan

### Descrizione del vino:

2018 war ein Jahr der Extreme: auf die übermässigen Niederschläge im Winter und Frühjahr folgte eine Dürre mit einem langen, sonnigen Sommer für mehr als vier aufeinanderfolgenden Monaten. Jede Teilparzelle wird separat geerntet, um sicherzustellen, dass der früh reifende Merlot und der spät reifender Cabernet in ihrem perfekten Zustand gepflückt werden.

### Nota di degustazione:

Rubino-granato, porpora sul disco. Attacco delicato con un bouquet di frutta rossa, seguito da rovo, viola e tabacco. Il palato è elegante, leggermente astringente e muscoloso. I tannini sono maturi e l'acidità è morbida. Aromi di ribes rosso sul finale, fedele all'annata che segna un ritorno ai classici.

### 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:

Francia

### Regione:

Bordeaux

### Sottoregione:

Graves/Pessac Léognan

### Produttore:

Château Haut-Bailly

### Valutazioni:

James Suckling 94–95/100, Score 19/20, Parker 94–96/100, WeinWisser 18/20

### Gradazione alcolica:

13.0 %

### Maturità:

fino a 2045

### Varietà d'uva:

60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

### Numero di articolo:

0479817

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 94–95/100, Score 19/20, Parker 94–96/100, WeinWisser 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
<b>Maturità:</b>	fino a 2045
<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.