



## 2018 Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Il grande classico di Pessac-Léognan

### Descrizione del vino:

Il 2018 è stato un anno estremo: alle eccessive precipitazioni invernali e primaverili sono seguite la siccità e un'estate lunga e soleggiata per più di quattro mesi consecutivi. Ogni sottoparcella viene raccolta separatamente per garantire che il Merlot a maturazione precoce e il Cabernet a maturazione tardiva siano raccolti nelle loro condizioni perfette.

### Nota di degustazione:

21 hl/ha, 60% Grand Vin. Viola impenetrabile, nero al centro. Naso seducente che ricorda le prugne e il succo di marasca, con note di violetta e ribes nero (liquore). Al palato è potente e impetuoso, con una stretta struttura tannica, una consistenza cremosa e un'incredibile eleganza. I tannini sono estremamente fini e giusti. Aromi di mora, verbena e moka sul finale complesso, che termina con una bella nota amara - un Pessac - À e il n°1 in Léognan! Questo valore PLV continua ad avere il vento in poppa ed è da raccomandare in via prioritaria quando il prezzo è giusto.

### 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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

### Paese d'origine:

Francia

### Regione:

Bordeaux

### Sottoregione:

Graves/Pessac Léognan

### Produttore:

Château Haut-Bailly

### Valutazioni:

James Suckling 99/100, Score 19/20, Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnuck 97-100/100, Neal Martin 95/100, Parker 96/100, WeinWisser 19+/20

### Vinificazione:

18 Mesi in barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.5 %

### Maturità:

2027-2047

### Varietà d'uva:

55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc

### Numero di articolo:

0479818

## 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 99/100, Score 19/20, Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnuck 97–100/100, Neal Martin 95/100, Parker 96/100, WeinWisser 19+/20
<b>Varietà d'uva:</b>	55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	2027-2047
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.