



2014 Château Haut-Bailly

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:

Granato scuro, saturo al centro, rubino sul disco. Attacco leggermente tostato, prugne rosse, legni pregiati, tabacco dominicano. Bacche rosse e nere mature, leggermente asciutto, ben bilanciato da magnifiche note speziate. Palato medio deciso con astringenza ben controllata, che termina con una nota leggermente granulosa. Classico, quindi non molto "sexy". Ciò significa che assomiglia ad annate più riservate e che richiedono pazienza, come il 1988, il 1996 e il 2006; ha anche lo stesso tipo di tannini. Faccio fatica a salire a bordo di annate (già difficili) come la 2011 e la 2012. Speriamo che ci arrivi quando raggiungerà il suo apice. Guadagnerebbe un altro punto.

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:

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

Vinificazione:

in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

fino a 2039

Varietà d'uva:

66% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot

Numero di articolo:

0479814

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 96/100, James Suckling 95/100, Score 17/20, Wine Spectator 94/100
Varietà d'uva:	66% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot
Maturità:	fino a 2039
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.