



## 2020 Château Haut-Batailley

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Il grande classico di Pessac-Léognan

**Nota di degustazione:**

Porpora, centro saturo, disco rubino. Bouquet delicato, quasi timido, di marasca, tabacco leggero e cioccolato alla nocciola, con sottili note di grafite e succo di mirtillo. Al palato è morbido ed elegante, con un estratto granuloso, delicati tocchi vegetali, tannini sostenuti e corpo medio. Bacche blu, guscio di noce e ginepro nel finale compatto con un'astringenza leggermente farinosa.

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pauillac
<b>Produttore:</b>	Château Haut Batailley
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 94–95/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 94/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 94/100, Parker 92/100
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	2027-2045
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Numero di articolo:</b>	0473920

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Haut-Batailley

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 94–95/100, Score 18.5/20,  
Antonio Galloni 94/100, Decanter 93/100, Jeb  
Dunnuck 94/100, Parker 92/100

**Varietà d'uva:**  
**Maturità:** 2027-2045  
**Gradazione  
alcolica:** 13.5 %  
**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare  
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il  
vino e decidere se decantarlo.