



2020 Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Un capolavoro di Véronique Sanders

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:

Porpora molto intenso con centro opaco e disco rubino delicato. Bouquet sublime con note molto complesse di viola, ribes nero e liquirizia, seguite da un secondo naso di mirtilli alpini, semi di lampone tostati e leggero tabacco. Il palato, concentrato e setoso, è meravigliosamente corposo, con tannini stretti e un corpo dritto, impetuoso ed energico. Il finale è molto compatto, con aromi di bacche scure e note profonde di grafite, e una delicata astringenza.

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

Vinificazione:

18 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

2029-2050

Varietà d'uva:

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

Numero di articolo:

0479820

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 99–100/100, Score 19/20, Antonio Galloni 97/100, Decanter 97/100, WeinWisser 19+/20
Varietà d'uva:	52% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Maturità:	2029-2050
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.