



## 2021 Château Batailley

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pauillac essenziale della famiglia Castéja

### Descrizione del vino:

In un momento in cui i prezzi dei vini di Pauillac sono sempre più alti, Château Batailley rappresenta una sorprendente eccezione. Questo Pauillac è il più popolare della nostra gamma, grazie alla sua sontuosa etichetta dorata e, soprattutto, al suo carattere opulento e potente. Château Batailley è una tenuta di famiglia, una delle più antiche di Bordeaux.

### Nota di degustazione:

Bouquet delicato con belle note di ribes nero, tabacco brasiliano e liquirizia, con un tocco delicato di lavanda. Al palato è diretto, con una consistenza burrosa e un estratto leggermente granuloso. È un vino impetuoso, con tannini maturi e un corpo atletico. Il finale è concentrato e leggermente farinoso, con aromi di prugne e pastiglie di cioccolato. Un Pauillac rassicurante di cui l'intera comunità di aficionados può rallegrarsi.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pauillac
<b>Produttore:</b>	Château Batailley
<b>Valutazioni:</b>	Jane Anson 94/100, Score 18.5/20, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 92–94/100
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Maturità:</b>	2026-2042
<b>Varietà d'uva:</b>	76% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 2% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0471221

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Batailley

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Jane Anson 94/100, Score 18.5/20, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 92–94/100
<b>Varietà d'uva:</b>	76% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 2% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	2026-2042
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggesto: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.