



2020 Haut-Bailly II

Pessac-Léognan AOC, Second vin du Château, Haut-Bailly

Nota di degustazione:

Granato cremisi, disco rubino. Delizioso bouquet di frutti di bosco, con note di liquirizia e legno di sandalo. Palato medio e robusto, con tannini sostenuti ed estratto farinoso. Bacche nere, ginepro e pepe secco nel finale.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

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:

Antonio Galloni 93+/100, Score 19/20, Decanter 92/100, Jeb Dunnuck 93/100, Parker 89+/100

Gradazione alcolica:

14.0 %

Varietà d'uva:

Numero di articolo:

1331920

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Haut-Bailly II

Pessac-Léognan AOC
Second vin du Château
Haut-Bailly

Origine: Francia
Valutazioni: Antonio Galloni 93+/100, Score 19/20, Decanter 92/100, Jeb Dunnuck 93/100, Parker 89+/100

Varietà d'uva:
Gradazione 14.0 %

alcolica:
Servizio: 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.