



2012 Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Il grande classico di Pessac-Léognan

Nota di degustazione:

Porpora intenso, ricco al centro, con riflessi granati ai bordi. Bouquet superbo, ciliegie mature, note di caffè, legni pregiati, rose scure, che indicano una bella dolcezza fruttata, minerale. Palato delicato, quasi danzante, piccoli frutti rossi, i tannini sono ora finemente muscolosi, non sembra molto profondo all'inizio, forse anche per le sue caratteristiche borgognone di base. Un Haut-Bailly da prendere sul serio che tende a essere sottovalutato. Ci sono alcune somiglianze con il 2005. Potrebbe quindi guadagnare 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:	Parker 96/100, Score 19/20, James Suckling 94/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 90–93/100
Maturità:	fino a 2040
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Numero di articolo:	0479812

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Parker 96/100, Score 19/20, James Suckling 94/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 90–93/100
Varietà d'uva: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Maturità: fino a 2040
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.