Château Haut-Bailly 2022

CHF 154.00 | 10 cl = CHF 20.53

La robe rubis sombre et profonde arbore des reflets violines. Le nez dévoile de la cerise noire, de la violette, des nuances de mûre et de prune, des bois nobles, ainsi qu'un soupçon d'anis étoilé et de menthol. Corsé en bouche, il n'en reste pas moins dynamique et agile, presque soyeux, avec des tannins légèrement granuleux et parfaitement fondus. Le fruit demeure, soutenu par une fraîcheur fantastique.

Producteur	Château Haut-Bailly
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Pessac-Léognan
Appellation	AC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2052
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	303662
Accord mets et vins	Charcuterie, Bœuf, Agneau, Gibier, Volaille, Fromage
Avis	James Suckling 97/100 Vinous 97/100 Robert Parker 97/100

Vinification

En fûts de chêne français (neufs à 50%) pendant 18 mois.

Terroir

Le vignoble de Haut-Bailly est situé sur l'une des plus hautes croupes de la rive gauche de la Garonne, bénéficiant d'un drainage naturel particulièrement efficace.Il repose sur un sol de sable mêlé de graves argileuses, issu d'un glissement de terrain tertiaire. Le sous-sol, riche en fossiles et coquillages pétrifiés, permet à la vigne de puiser les minéraux et oligo-éléments nécessaires à la profondeur aromatique et à la fraîcheur.Grâce à ce terroir exceptionnel, à sa situation géographique, à la particularité de sa pente, à son exposition et à l'héritage unique de ses plus vieilles vignes – certaines âgées de plus de 120 ans –, naissent des raisins d'une grande finesse, qui confèrent aux vins de Haut-Bailly leur caractère inimitable.

Histoire

L'histoire de Haut-Bailly est celle d'une longue lignée de personnes qui, depuis près de quatre siècles, se considèrent comme les héritiers d'une aventure commune – une mission dédiée à un terroir vénérable et chargé de traditions.