



## Château Haut-Bailly 2024 (Subskription)

CHF 71.00 | 10 cl = CHF 9.47

Haut Bailly 2024 présente un nez délicat et fruité avec des notes de cerise, de fraise des bois et de groseille rouge, finement entrelacées avec des touches de tabac à cigare. En bouche, le vin est très calme mais incroyablement constant et harmonieux. Tout est parfaitement intégré et, malgré un corps plutôt léger, il ne manque pas de concentration. L'acidité juteuse et les tannins finement polis donnent au vin une belle linéarité. Un vin qui apportera beaucoup de plaisir dès les premières années.

Producteur	Château Haut-Bailly
Type d'article	Souscriptions
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Graves
Appellation	AC
Millésime	2024
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2054
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	303674
Accord mets et vins	Fromage, Volaille, Gibier, Agneau, Bœuf, Charcuterie
Avis	Falstaff 95/100 Antonio Galloni (Vinous) 94/100 Neal Martin (Vinous) 95/100



### 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.

