



## Château Haut-Bailly 2017

CHF 115.00 | 10 cl = CHF 15.33

Le vin est d'une couleur rouge brillante. Les arômes de réglisse, de graphite, de fruits noirs et une épice florale sont enthousiasmants. En bouche, il se montre plein et juteux avec des tanins délicats et se termine par une longue finale.

Producteur	Château Haut-Bailly
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Pessac-Léognan
Appellation	AC
Millésime	2017
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2047
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	303667
Accord mets et vins	Fromage, Volaille, Gibier, Agneau, Bœuf
Avis	James Suckling 95/100 Antonio Galloni (Vinous) 95/100 Falstaff 93/100 Wine Enthusiast 95/100



### Vinification

18 mois en barrique.

### Terroir

Situé au cœur des Graves, le Château Haut-Bailly bénéficie d'une topographie idéale. Le vignoble de 30 hectares s'étend sur des sols de gravier, de sable et d'argile, dont la pente douce assure un excellent drainage. Le sous-sol est composé de roches et de sédiments marins.

### Histoire





Jusqu'en 1736, le domaine appartenait à la famille Bailly jusqu'à ce qu'il soit repris par Thomas Barton. Grâce à son bon réseau, l'Irlandais a réussi à faire connaître le Château Haut-Bailly pour sa qualité. En juillet 1998, Haut-Bailly est devenu la propriété d'un Américain francophile : Robert G. Wilmers. Il a veillé à ce que Haut-Bailly continue à se développer sans négliger son histoire et son héritage.

