



Château Haut-Bailly 2025 (Subskription)

Haut Bailly 2025 présente un nez aérien et intensément fruité, marqué par des notes de cerise, de fraise des bois et de cassis, subtilement entremêlées de nuances de tabac à cigare. En bouche, le vin se montre épicé, régulier et harmonieux. Son acidité juteuse et ses tanins finement polis lui confèrent une belle linéarité.

Producteur	Château Haut-Bailly
Type d'article	Souscriptions
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Graves
Appellation	AC
Millésime	2025
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2055
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Manseng
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	303675
Accord mets et vins	Fromage, Volaille, Gibier, Agneau, Bœuf, Charcuterie
Avis	James Suckling 99/100



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.

