



## Château Haut-Bailly 2018

Robe grenat sombre, cSur opaque, reflets violines, frange légèrement plus claire. Des baies sombres et mûres, une tendre nuance de figue et de zeste d'orange confit, un brin de velours et de nougat. Un vin polyvalent et attrayant. De la cerise juteuse, douce, élégante et fine, des tannins soyeux et bien intégrés, ainsi qu'une fin de bouche minérale et salée. Déjà très bien développé, le vin est d'une grande finesse en finale et présente un potentiel de garde certain. (Falstaff)

Producteur	Château Haut-Bailly
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Pessac-Léognan
Appellation	AC
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2058
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	303668
Accord mets et vins	Charcuterie, Bœuf
Avis	Falstaff 97/100 Robert Parker 96/100



### 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.

