



Château Haut-Bailly 2024 (Subskription)

CHF 71.00 | 10 cl = CHF 9.47

Haut Bailly 2024 presenta un naso delicato e fruttato, con note di ciliegia, fragola selvatica e ribes rosso, finemente intrecciate con sentori di tabacco da sigaro. Al palato, il vino si presenta molto tranquillo, ma incredibilmente costante e armonioso. Tutto è perfettamente integrato e, nonostante il corpo piuttosto leggero, non manca di concentrazione. L'acidità succosa e i tannini finemente levigati conferiscono al vino una piacevole linearità. Un vino che darà molta gioia già in una fase relativamente precoce.

Produttore	Château Haut-Bailly
Categoria	Sottoscrizioni
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	Graves
Classificazione	AC
Annata	2024
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2054
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	303674
Adatto a	Formaggi, Pollame, Selvaggina, Agnello, Manzo, Salumi
Valutazioni	Falstaff 95/100 Antonio Galloni (Vinous) 94/100 Neal Martin (Vinous) 95/100

Vinificazione

18 mesi in botti di rovere francese (50 percento nuove)

Terroir





Il vigneto di Haut-Bailly si trova su una delle altezze più elevate della riva sinistra della Garonna, con un drenaggio naturale particolarmente efficace. È radicato in un terreno composto da sabbia mescolata a ghiaia argillosa, formatosi a seguito di una frana di epoca terziaria. Il sottosuolo è ricco di fossili pietrificati e conchiglie, da cui la vite assorbe minerali e oligoelementi che donano profondità aromatica e freschezza. Grazie a questo terroir eccezionale, alla sua posizione geografica, alla particolare conformazione della collina, all'esposizione e all'eredità unica delle sue viti più antiche - alcune delle quali hanno oltre 120 anni - nascono uve di grande finezza, che conferiscono ai vini di Haut-Bailly il loro carattere inconfondibile.

Storia

La storia di Haut-Bailly è una lunga linea di persone che, da quasi quattro secoli, si considerano eredi di un'avventura condivisa - una missione dedicata a un terroir nobile e ricco di tradizione.

