



PAUILLAC 2022 " VERSO " HAUT  
BATAILLEY (SECOND VIN DU  
CHÂTEAU HAUT-BATAILLEY, 5ÈME  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855)

Pays : France  
Région : Bordeaux  
Sous région : Rive gauche  
Cépage(s) : 54% merlot, 43% cabernet sauvignon, 3% petit verdot

Note de dégustation :

Magnifique robe pourpre profonde. Le nez est complexe et charmeur. On perçoit des arômes de fruits noirs (cassis, cerises noires), de délicates notes boisées, épicées et florales (violette). En bouche, c'est un vin bien fruité, qui possède de la fraîcheur et une matière tendre, presque satinée. Très plaisant et ouvert dès ses premières années.



Température de service : 17 C°  
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec une terrine de viande en entrée ou un plat de magret de canard ou filet de bœuf saisi.

Commentaires du sommelier :

Le Château Haut-Batailley fut classé Cinquième Grand Cru Classé lors du classement de 1855. Ses vignes sont situées au sud de l'appellation Pauillac, à la limite de Saint-Julien. L'encépagement, très représentatif de l'appellation, est aujourd'hui composé de Cabernet Sauvignon, de Merlot et de Petit Verdot. En 2017, la famille Cazes, propriétaire du Château Lynch-Bages et du Château Ormes de Pez, fait son acquisition et commence l'écriture d'un nouveau chapitre...

À la reprise de la propriété par la famille Cazes, le second vin, Haut-Batailley Verso est créé. Dès les premiers millésimes, son profil est celui d'un vin gourmand et généreux qui offre des arômes de fruits noirs et des notes épicées. Grâce à sa fraîcheur c'est un vin qui s'apprécie dès sa jeunesse.



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

