







Château Batailley, Grand Cru Classé en 1855, est un des joyaux de la famille Castéja et de Borie-Manoux. Il doit son nom à la dernière Bataille en Médoc de la guerre de cent ans (1337-1453) qui eut lieu à l'emplacement des vignes du Château. Le Domaine de 100 hectares, dont 60 hectares de vignes, appartient à la famille depuis 1924. Le sol de graves serrées en fait un cru très racé et fidèle à l'appellation Pauillac.

VIGNOBLE

NATURE DU SOL:

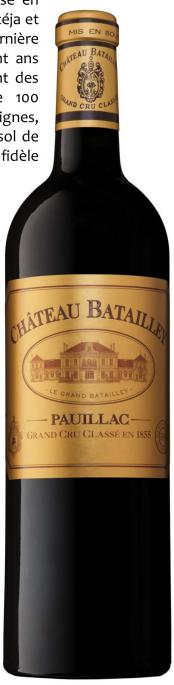
Graves

ENCÉPAGEMENT:

70 % Cabernet Sauvignon 25 % Merlot 3 % Cabernet Franc 2 % Petit Verdot

VINIFICATION

Fermentation et macération d'environ 25 jours en petites cuves inox thermo-régulées. Elevage en barriques (55 % neuves, 45 % barriques d'un vin) pendant 18 mois.



DÉGUSTATION

Avec un nez qui développe des arômes de fruits rouges, leur présence se poursuit dans la dégustation où ils s'associent à des notes de café et vanille ; la fraîcheur de ce vin se conclut par sa très longue finale avec des notes de graphite.

ASSEMBLAGE 2017:

80 % Cabernet Sauvignon 17 % Merlot 3 % Petit Verdot

ACCORDS

S'accordera parfaitement avec de l'agneau de Pauillac, de la viande rouge (entrecôte, steak, tournedos), du gibier ou des spécialités fromagères.

NOTE(S) DE DÉGUSTATION

J. SUCKLING 94 THE WINE ENTHUSIAST 92-94 THE WINE ADVOCATE 91-93 DECANTER 93

