







2018

Pauillac de Bataillev est issu d'une réflexion sur comment encore faire mieux et offrir en même temps au consommateur de grands vins et de Château Batailley en particulier l'opportunité d'un vin à l'accès plus facile qui respecte ce caractère bien connu de Batailley. Ainsi nous avons pu aller encore plus loin sur les assemblages de Batailley comme de Lions tout en offrant un excellent Pauillac de grande qualité avec la caution de la signature Château Batailley.

VIGNOBLE

NATURE DU SOL:

Graves profondes

ENCÉPAGEMENT:

70 % Cabernet Sauvignon

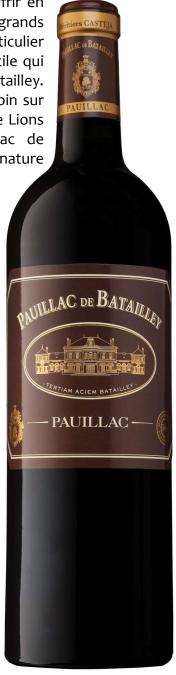
25 % Merlot

3 % Cabernet Franc

2 % Petit Verdot

VINIFICATION

Vinification alcoolique très fraîche entre 22 et 26° dans le jus, les remontages ont été très légers pour des éviter structures taniques asséchante en fin de bouche.



DÉGUSTATION

Pauillac typique avec des notes graphites et de fruits rouges, belle structure avec un corps dense élégant et fin, une très jolie longueur avec une finale sur le fruit.

ASSEMBLAGE 2018:

55 % Cabernet Sauvignon 39 % Merlot 6 % Cabernet France

ACCORDS

Accompagnera parfaitement de l'agneau de Pauillac, un ragoût, une entrecôte avec des morilles, du lapin mariné, ou du fromage (Saint Nectaire, Cantal, Gouda au cumin).