



Héritiers Castéja



2023

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

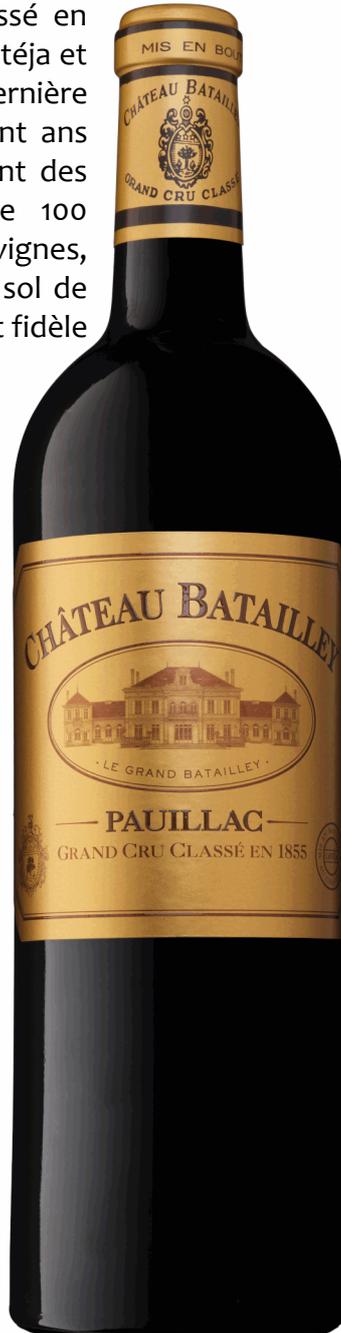
25 % Merlot

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

La robe est d'un rouge sombre et profond. Le nez, d'une fraîcheur surprenante, est complexe et délicat. Les arômes de cassis et de cerise se mêlent à des notes plus florales de pivoine, puis les nuances fumées et mentholées des grands cabernets de la rive gauche se révèlent. La bouche tient toutes ses promesses. Suave et crémeuse à l'attaque, compacte et savoureuse en milieu de bouche, elle s'achève sur une finale puissante et savoureuse. Beaucoup de sève et de fraîcheur dans ce Batailley.

Axel Marchal et Valérie Lavigne,
Docteurs en Œnologie

ASSEMBLAGE 2023 :

79% Cabernet Sauvignon

19% Merlot

2% Petit Verdot

ACCORDS

Accompagnera parfaitement un gigot d'agneau, un chevreuil mariné, un civet de biche ou une entrecôte aux sarments du Médoc.

NOTE(S) DE DÉGUSTATION

J. SUCKLING 95-96

J-M. QUARIN 94

RVF 94-95

M. DEL MONEGO 96



Tel : 05 56 00 00 70
Site web : www.batailley.com

Château Batailley
33250 Pauillac
Siège : 88 Quai de Bacalan
33300 Bordeaux