



CHÂTEAU BATAILLEY
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
— PAUILLAC —

Héritiers Castéja



2019

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 sombre et brillante. L'expression aromatique, intense, est très typique du Cabernet. On y décèle des arômes de fruits noirs, d'épices douces et de menthe. L'attaque est suave, le milieu de bouche plein, continu et savoureux. La structure est puissante et porte le vin, la finale, moelleuse, brille par sa persistance. Des notes fumées marquent le retour aromatique et laissent présager d'un remarquable potentiel de garde. (Axel Marchal)

ASSEMBLAGE 2019 :

74 % Cabernet Sauvignon

25 % Merlot

1 % Petit Verdot

ACCORDS

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

NOTE(S) DE DÉGUSTATION

J. SUCKLING 95-96

RVF 94-96

WINE ENTHUSIAST

94-96

J. LEVE 94-96

M. DEL MONEGO 95

Y. BECK 95-96



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

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