

BORIE-MANOUX

Pauillac de Batailley

3E VIN CH. BATAILLEY

PAUILLAC

2019



Pauillac de Batailley 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 éviter des structures taniques asséchante en fin de bouche.



DÉGUSTATION

Pauillac typique avec des notes d'anis et de cassis. Belle structure avec un corps dense élégant et fin, une très jolie longueur avec une finale sur le fruit.

ASSEMBLAGE 2019 :
68 % Cabernet Sauvignon
29 % Merlot
3 % Cabernet Franc



ACCORDS

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



NOTE(S) DE DÉGUSTATION

DECANTER 91
J. ANSON 90



BORIE-MANOUX
GRANDS VINS DE BORDEAUX

88 Quai de Bacalan 33300 Bordeaux
Tel : 05 56 00 00 70
Site web : www.borie-manoux.com

