

Pessac Léognan 2015

« LA PARDE DE HAUT BAILLY »

Château de Haut Bailly



Situation : Créé en 1967 sous le nom de "Domaine de la Parde", il est l'un des tous premiers "second vin". Renommé "La Parde de Haut-Bailly" en 1979, il a progressivement acquis sa personnalité propre. La vinification est conduite comme pour le premier vin, avec un élevage de 12 mois en barrique, lui

conférant finesse et élégance. Étant issu comme d'usage des vignes les plus jeunes, c'est un vin plus porté sur le fruit, moins corsé et plus accessible que Haut-Bailly. Il présente néanmoins une bonne aptitude au vieillissement.

Encépagement : 56 % Cabernet sauvignon, 40 % Merlot, 4 % Cabernet franc

Terroir : Argilo-graveleux

Température de Service : 16 à 17°C. Oxygénation en carafe recommandée (2h)

Potentiel de Garde : 2019 à 2023 voire plus dans de bonnes conditions

Observations : La Parde Haut-Bailly est le fruit d'une sélection stricte et se distingue par un style marqué, charmeur, fait d'une élégance racée doublée de finesse. Sa souplesse et son ouverture aromatique procurent un plaisir accessible plus rapidement mais le vin fait preuve d'une aptitude au vieillissement non négligeable, d'une dizaine d'années. Avec un nez épicié et des notes de fruits noirs, ainsi que des tanins soyeux et équilibrés, font de la « Parde de Haut-Bailly » un second vin d'une grande élégance.

Quelques accords : Poularde à la crème et aux truffes, Baron d'agneau aux Cèpes, Cailles rôties aux châtaignes...