**Pessac-Léognan de Ch. Haut-Bailly  
3de wijn van Ch. Haut-Bailly**

**Millésime :**  2014

**Appellatie :** AOC Pessac-Léognan

**Domein :** Château Haut-Bailly  
 Grand Cru Classé

**Oppervlakte :** 33 ha waarvan 30 ha wijngaarden  
beplant met64% Cabernet Sauvignon/30% Merlot/ 6% Cabernet Franc

**Druivensoorten :** 70% Merlot

30% Cabernet Sauvignon

Afkomstig van de jongste wijnranken van het domein.

**Bodem :** zand, kiezelhoudend

**Oogst:**

De druiven werden handmatig geplukt tussen 24 september en 15 oktober.

**Vinificatie:**

Fermentatie bij gecontroleerde temperatuur van 26°C.

**Rijping :** op eik gedurende 7 maand

**Alcohol Percentage:** 13%

**Degustatie Notities :**

Pessac-Léognan 2014 heeft een neus van rijp fruit. In de mond een mooie fraîcheur en een toets van drop in de afdronk. Deze wijn leent er zich perfect toe om jong gedronken te worden.

**Pessac-Léognan de Ch. Haut-Bailly  
3ième vin de Ch. Haut-Bailly**

**Millésime :**  2014

**Appellation :** AOC Pessac-Léognan

**Domaine :** Château Haut-Bailly  
 Grand Cru Classé

**Superficie :** 33 ha dont 30 ha de vignoble

Planté de 64% Cabernet Sauvignon/30% Merlot/ 6% Cabernet Franc

**Cépages:** 70% Merlot

30% Cabernet Sauvignon

Les lots qui le composent sont souvent issus des vignes les plus jeunes.

**Sol :** sableux, graveleux

**Vendanges :**

Les vendanges manuelles du 24 septembre au 15 octobre.

**Vinification :**

L’équilibre a été préservé grâce à une fermentation à température maîtrisée (autour de 26°C).

**Elevage:** 7 mois en barriques

**Taux d’alcool:** 13%

**Notes de dégustation :**

Le Pessac-Léognan 2014 offre un nez de fruits mûrs, une fraîcheur en bouche et se termine sur des notes de réglisses. C’est un vin de plaisir qui peut être dégusté jeune.