

# Pessac-Leognan de Ch. Haut-Bailly

3de wijn van Ch. Haut-Bailly



## PESSAC-LEOGNAN

**Millésime** 2014

**Domein:** Château Haut-Bailly

Château Haut-Bailly gelegen op de linkeroever van de Garonne, werd in 1998 eigendom van Robert G. Wilmers, een Amerikaan aan het hoofd van de M&T bank in Buffalo. Hij zorgde ervoor dat Haut-Bailly voortdurend evolueerde met inachtneming van haar geschiedenis en haar erfgoed.

**Oppervlakte:** 33 ha

**Druivensoorten:** 70% Merlot  
30% Cabernet Sauvignon

Afkomstig van de jongste wijnranken van het domein.

**Bodem:** zand, kiezelhoudend

**Dichtheid van de  
beplanting:** 10 000/ha

**Gemiddelde leeftijd  
van de beplanting:** 35 jaar

### Vinificatie:

De druiven werden handmatig geplukt tussen 24 september en 15 oktober. Fermentatie bij gecontroleerde temperatuur van 26°C.

### Rijping:

Op eik gedurende 7 maand.

**Alcoholgehalte:** 13%

**Beschikbare volumes:** 0,75L

**Verpakking:** CB 6 en CB 12

# Pessac-Leognan de Ch. Haut-Bailly

3de wijn van Ch. Haut-Bailly



## PESSAC-LEOGNAN

**Millésime** 2014

**Domaine:** Château Haut-Bailly

Le Château Haut-Bailly est niché au sommet d'une croupe du terroir historique des Graves, sur la rive gauche de la Garonne. En juillet 1998, le château Haut-Bailly devient la propriété de Robert G. Wilmers, américain francophile à la tête de la M & T Bank à Buffalo. Il veille à ce que Haut-Bailly progresse de manière continue tout en respectant son histoire et son patrimoine.

**Superficie:** 33 ha

**Cépages:** 70% Merlot  
30% Cabernet Sauvignon

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

**Sol:** Sableux, graveleux

**Densité de la plantation:** 10 000/ha

**Âge Moyen des vignes:** 35 ans

### Vinification:

Vendanges manuelles du 24 septembre au 15 octobre. L'équilibre a été préservé grâce à une fermentation à température maîtrisée (autour de 26°)

### Elevage:

7 mois en barriques.

**Taux d'alcool:** 13%

**Volumes disponibles:** 0,75L

**Conditionnement:** CB 6 en CB 12