

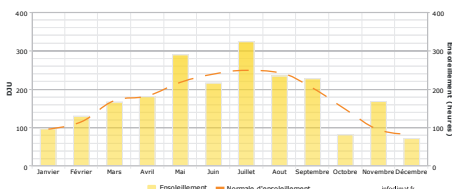


— **PAUILLAC** —
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

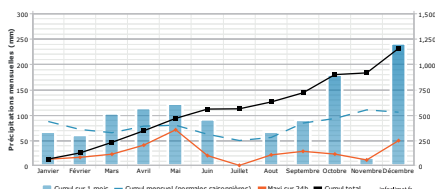
MILLÉSIME 2020 : ÉQUILIBRE, LONGUEUR, ÉLÉGANCE

2020, le troisième Mousquetaire de cette trilogie très réussie : 2018, 2019 et 2020. Les caractéristiques de 2020 seront la précocité, et des moments d'extrême sécheresse. L'hiver fut sec et assez doux, ce qui a entraîné un débourrement précoce, avec deux semaines d'avance par rapport à 2019 : les premiers merlots ont débourré le 26 mars ! Cette précocité s'est poursuivie, voire même accentuée pour la chute des premiers capuchons floraux le 5 mai. Par la suite, la première quinzaine de mai a été relativement fraîche et pluvieuse. La véraison a débuté le 6 juillet et s'est étalée sur 3 à 4 semaines pour certaines parcelles. Pendant cette même période, du 18 juin au 12 août, soit pendant quasiment 2 mois, nous sommes restés sans eau avec de très fortes chaleurs, nous avons alors perdu cette avance. Comme dans tous les grands millésimes les vendanges se sont entièrement déroulées en septembre. Nous avons commencé à vendanger les merlots le 14 septembre, les cabernets francs le 18 septembre, les petits verdots le 21 septembre et les cabernets sauvignons à partir du 24 septembre. De superbes merlots, des cabernets et petits verdots de très belle qualité donneront à ce grand millésime la rondeur, la richesse et l'élégance qui caractérisent ces grands cépages.

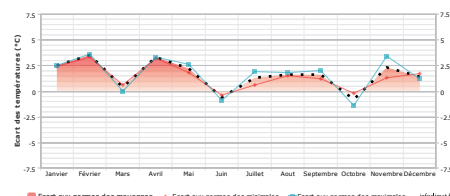
ENSOLEILLEMENT MENSUEL



PLUVIOMÉTRIE MENSUELLE



AMPLITUDE THERMIQUE JOURNALIÈRE MOYENNE



CYCLE DE LA VIGNE

BATAILLEY
2020

Débourrage
26 Mars

Floraison
5 Mai

Véraison
6 Juillet

Vendanges
Merlots 14 Septembre
Cabernets 18 et 24 Sept.
Petits Verdots 21 Sept.

CHÂTEAU BATAILLEY 2020

ASSEMBLAGE

- 70% Cabernet Sauvignon
- 26% Merlot
- 2% Cabernet Franc
- 2% Petit Verdot

DÉGUSTATION

“

Belle couleur grenat, parfaitement brillante. Très aromatique, marqué par d'intenses notes de fruits, avec des nuances d'épices et de cèdre, c'est un Batailley très typique, avec un bel équilibre entre son moelleux et sa trame tannique. Le milieu de bouche est dense et continu, la finale structurée et très persistante.

”

Axel Marchal, Docteur en Œnologie.



MIS EN BOUTEILLE

CHATEAU BATAILLEY

GRAND CRU CLASSÉ

CHATEAU BATAILLEY



LE GRAND BATAILLEY



PAUILLAC

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



BATAILLE