



Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

"One of the finest wines in the vintage", Jeb Dunnuck

Description:

Le domaine, qui se trouve non loin de son voisin encore plus célèbre Haut-Brion, est depuis longtemps l'une des icônes absolues de Bordeaux. Les vignobles sont situés au cœur de l'appellation Pessac-Léognan et bénéficient d'une excellente exposition: les sols de graves uniques sont constitués de différents types de quartzite et reposent sur d'épaisses couches d'argile, de sable et de calcaire qui assurent un excellent drainage. Outre le terroir prédestiné, l'expérience, le savoir-faire et le tact jouent également un rôle important : des raisins mûrs de manière optimale, récoltés et triés à la main, sont tout aussi élémentaires pour la grande classe de ce vin que la vinification parcellaire, la dégustation approfondie de tous les vins de base, la longue maturation en barriques et l'assemblage astucieux. C'est ainsi que le Château La Mission Haut-Brion produit année après année un vin d'exception, aussi corsé et charnu que rond et velouté, avec des épices de chêne parfaitement assorties et une structure tannique extrêmement raffinée.

Profil aromatique:

Bouquet envoûtant de cerise noire, de violette et de réglisse. En deuxième nez viennent des notes de cassis, de pastilles de chocolat et de gelée de myrtille. Bouche complexe et soyeuse, racée et équilibrée, avec des tannins mûrs et serrés, corps musclé. Astringence royale dans la finale concentrée et interminable aux nuances de petites baies noires et de bois précieux.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteak, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Graves/Pessac Léognan

Producteur: Pessac-Léognan AOC

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2030-2055

Cépage(s): 52.7% Merlot, 29.6% Cabernet Sauvignon, 17.7% Cabernet Franc

N° article: 0480023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: France
Notation: Antonio Galloni 98/100, Decanter 97/100, Jeb
Dunnuck 96-100/100, James Suckling 97/100,
Neal Martin 94/100, Parker 96/100, Vinum
97/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s): 52.7% Merlot, 29.6% Cabernet Sauvignon,
17.7% Cabernet Franc
A boire: 2030-2055
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 14.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
de garde, nous recommandons une
température de service de 16 à 18 °C.