



La Chapelle de La Mission Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC, Second vin du Château, Mission Haut-Brion

Recherché un second vin d'une maison connue

Description:

Cette célèbre cuvée de Pessac-Léognan provient de sols calcaires et graveleux, réputés pour leur capacité de drainage. Les vignes ont environ 35 ans et produisent des raisins d'une complexité impressionnante. Le domaine fait partie de la maison Haut-Brion, qui jouit d'une réputation légendaire grâce à la précision exceptionnelle de ses vinifications.

Profil aromatique:

Bouquet délicat de baies rouges, de tendres notes de lilas se marient à du thym et du clou de girofle. Bouche souple, élégante et tendue, extrait légèrement sableux, corps moyen. Astringence farineuse dans la finale concentrée aux arômes de groseille rouge et de jus de canneberge.

Va bien avec:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, 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

Appellation: Graves/Pessac Léognan

Producteur: Second vin du Château

Fabrication: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 14.5%

Prêt à boire: 2029-2045

Raisins: 48.3% Merlot, 39.4% Cabernet Sauvignon, 12.3% Cabernet Franc

N° article: 0570523

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

La Chapelle de La Mission Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC
Second vin du Château

Pays d'origine: France
Classifications: James Suckling 94/100, Antonio Galloni 90-92/100, Decanter 93/100, Falstaff 92/100, Jeb Dunnuck 91-94/100, Jean-Marc Quarin 91/100, Neal Martin 89-91/100, Parker 90-92/100, WeinWisser 17.5/20, Score 19/20
Raisins: 48.3% Merlot, 39.4% Cabernet Sauvignon, 12.3% Cabernet Franc
Prêt à boire: 2029-2045
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: en Barrique
Teneur en alcool: 14.5%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.