



Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Parmi les meilleurs Bordeaux, c'est celui qui a le plus de caractère

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:

Un bouquet délicat et finement tissé, des baies de bruyère des Alpes fraîchement cueillies, des notes nobles de cassis, un parfum envoûtant de violette et des zestes d'orange. Une bouche complexe à la texture soyeuse, dotée d'une structure tannique dense et mûre, d'une race équilibrée et d'un corps parfaitement sculpté. Dans une finale concentrée, le Pessac explose en une explosion de baies bleues, de fleurs de cassis et d'une astringence sublime et finement poudrée.

Accompagne idéalement:

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

Sous-région: Graves/Pessac Léognan

Producteur: Pessac-Léognan AOC

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

A boire: 2030-2065

Cépage(s): 58.3% Merlot, 38.3% Cabernet Sauvignon, 3.4% Cabernet Franc

N° article: 0480025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: France
Notation: Parker 97-99/100, Jeb Dunnock 96-98/100,
James Suckling 96-97/100
Cépage(s): 58.3% Merlot, 38.3% Cabernet Sauvignon, 3.4%
Cabernet Franc
A boire: 2030-2065
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
de garde, nous recommandons une
température de service de 16 à 18 °C.