



Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Juste un très grand Pessac-Léognan

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Grenat à l'intensité moyenne, aux reflets lilas au milieu et rubis sur le disque. Bouquet délicat; là où un Chapellet vous emballerait d'emblée, le Mission déploie sa noble retenue dès le bouquet; boisé précieux, chocolat noir et fines nuances de tabac, un peu de sureau comme fruit de base. C'est la première fois qu'un Mission s'est montré, au tonneau, si élégant et finement texturé; pruneau, réglisse, c'est à la deuxième gorgée que l'extrait énorme se fait sentir sur la langue; extrêmement profond et complexe et aux arômes de baies noires jusqu'au bout. Ce Mission montre toutefois aussi qu'il restera longtemps sur la défensive, et qu'il lui faudra beaucoup de temps pour développer sa grandeur.

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.

Servierempfehlung:

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: Grave

Produzent: Pessac-Léognan AOC

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2050

Cépage(s): 47% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 26% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0480010

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 100/100, René Gabriel 19/20
Cépage(s): 47% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 26% Cabernet Franc
A boire: jusqu'en 2050
Vol. alcool: 15.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.