



## Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

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

### **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:**

Pourpre profond. Le nez est d'une délicatesse toute féminine avec ses parfums de myrtilles et de chocolat au nougat, puis de griottes, de réglisse et de bois précieux. Les tannins soutiennent la bouche puissante sur des nuances de moka et de noix, finale sur une légère astringence. Il peut s'améliorer avec un peu de patience !

### **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:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Pays d'origine:** France

**Sous-région:** Grave

**Produzent:** Pessac-Léognan AOC

**Vol. alcool:** 14.0%

**A boire:** 2028-2055

**Artikelnummer:** 0480016

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** Parker 98+/100, Antonio Galloni 94-97/100,  
Decanter 98/100, Jeb Dunnock 98/100, James  
Suckling 97/100, Neal Martin 99/100  
**A boire:** 2028-2055  
**Vol. alcool:** 14.0%  
**Servier:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:  
déboucher la bouteille une heure avant le  
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de  
le décanter.