



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 dense avec des reflets rubis. Parfum envoûtant de myrtilles des Alpes, de gelée de mûres et de cerises noires. Dans le second nez, on trouve de la réglisse, du tabac à pipe parfumé et des pralinés au nougat. En bouche, la texture est soyeuse, la trame tannique cacotée, l'extrait caramélisé est porté par un caractère magique. La longue finale persistante aux allures de cascade est un feu d'artifice de baies bleues, de tabac brésilien avec une profonde minéralité. ""L'âme d'un Premier Grand Cru ! Depuis le début de l'élevage en barrique, ce vin au charme incroyable nous rappelle l'exceptionnel millésime 2000, mais avec plus de densité. A 2000+ !"" dit fièrement Jean-Philippe Delmas. Le meilleur vin de Pessac pour moi cette année ! - WeinWisser

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

Elevage: 20 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

Cépage(s): Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0480019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: France
Notation: Parker 99/100, Antonio Galloni 95-97/100,
James Suckling 98/100, Neal Martin 98-100/100
Cépage(s): Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 20 Mois en Barrique
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.