



Château La Mission Haut-Brion Blanc

Pessac-Léognan AOC

Description:

Profil aromatique:

Jaune clair aux éclats verts, composé à 84 % de Sémillon et à 16 % de Sauvignon blanc. Bouquet finement poivré et droit, aux parfums de citron vert, très frais et direct. Gouleyant et soyeux, d'une belle longueur; plutôt élané pour le moment.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec de la volaille, du poisson, des fromages à pâte molle et des feuilletés. Vous l'apprécierez également avec des pâtés, du carpaccio de poisson, de la sauce aux morilles et un soufflé au fromage.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Graves/Pessac Léognan

Vol. alcool: 14.0%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 84% Sémillon, 16% Sauvignon Blanc

N° article: 0566309

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château La Mission Haut-Brion Blanc

Pessac-Léognan AOC

Herkunft: France
Notation: Wine Spectator 93-96/100, Parker 96/100,
WeinWisser 17/20, Score 19/20
Cépage(s): 84% Sémillon, 16% Sauvignon Blanc
A boire: À l'apogée
Vol. alcool: 14.0%
Servier: Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.