



## Château La Mission Haut-Brion Blanc

Pessac-Léognan AOC

### Description:

#### Profile aromatique:

Jaune moyen aux reflets verts. Tendre bouquet alliant le pamplemousse, le piment et les fleurs blanches. Le milieu de bouche dévoile une rondeur bourguignonne avec sa matière mûre et une minéralité marquée. Finale sur des arômes de pomelo et d'agrumes. Il a les parfaites réserves pour une garde en bouteille !

#### Accompagne idéalement:

Délicieux avec de la volaille, du poisson, des fromages à pâte molle et des feuilletés. Vous l'appréciez 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%

**N° article:** 0566319

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château La Mission Haut-Brion Blanc

Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** James Suckling 98/100, Antonio Galloni 96/100,  
Neal Martin 98/100, Parker 94-96+/100, Score  
19/20  
**Vol. alcool:** 14.0%  
**Servier:** Pour une dégustation optimale de vins blancs  
complexes, nous recommandons une  
température de service de 9 à 12 °C.