



La Chapelle de La Mission Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC, Second vin du Château, Mission Haut-Brion

«Une fois en bouteille, je pense que ce vin dépassera le 2015», avait prédit Neal Martin

Beschreibung:

Cette célèbre cuvée de Pessac-Léognan provient de sols calcaires et graveleux, réputés pour leur capacité de drainage. Les vignes ont environ 35 ans et produisent des raisins d'une complexité impressionnante. Le domaine fait partie de la maison Haut-Brion, qui jouit d'une réputation légendaire grâce à la précision exceptionnelle de ses vinifications.

Degustationsnotiz:

Bouquet délicat de baies rouges, de tendres notes de lilas se marient à du thym et du clou de girofle. Bouche souple, élégante et tendue, extrait légèrement sableux, corps moyen. Astringence farineuse dans la finale concentrée aux arômes de groseille rouge et de jus de canneberge.

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: Second vin du Château

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2035

Artikelnummer: 0570516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Chapelle de La Mission Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC
Second vin du Château

Herkunft:	France
Notation:	Parker 94/100, James Suckling 94/100, Score 19/20
A boire:	jusqu'en 2035
Vol. alcool:	13.5%
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.