



La Chapelle de La Mission Haut-Brion

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

La Mission-Haut-Brion et Haut-Brion, une même maison

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:

Grenat saturé, violet sur le disque. Bouquet dense de baies sauvages, avec de délicates notes de cassis et de violettes. Bouche puissante à la texture noble et au corps ferme. En finale, opulence de petits fruits noirs et minéralité soutenue.

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: 14.5%

A boire: jusqu'en 2040

Artikelnummer: 0570518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Chapelle de La Mission Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC
Second vin du Château

Herkunft: France
Notation: Decanter 97/100, Jeb Dunnock 92-94/100, James Suckling 93-94/100, Parker 91-93/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 18.5/20, Score 19/20
A boire: jusqu'en 2040
Vol. alcool: 14.5%
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.