



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:

Violet avec des reflets rouge rubis. Bouquet dense de baies noires avec des mûres très sucrées et des cerises noires, puis de la compote de myrtilles et du chocolat au lait. En milieu de bouche, la texture est veloutée, la douceur d'extrait presque kitsch, des tannins mûrs et de délicates nuances sablonneuses. Finale aromatique et énergique avec un pot-pourri de cassis et de feuilles de tabac du Brésil. - 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: Second vin du Château

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2026-2044

Artikelnummer: 0570519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Chapelle de La Mission Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC
Second vin du Château

Herkunft: France
Notation: James Suckling 94-95/100, Antonio Galloni 91-93/100, Neal Martin 89-91/100, Parker 92+/100, WeinWisser 18/20, Score 19/20
A boire: 2026-2044
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.