



La Chapelle de La Mission Haut-Brion

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

Second vin très prisé d'une maison réputée

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:

Pourpre profond, centre opaque et disque violet. Bouquet séduisant de myrtilles des alpes, de jus de cerises rouges et de violette, viennent ensuite des notes de réglisse, de cassis et de tabac à pipe parfumé. La bouche est dense et souple, avec des tannins serrés et un extrait délicatement sablonneux, corps musclé, subtile acidité et plénitude racée en soutien. Finale compacte aux arômes de baies bleues, de genièvre et d'estragon, beau potentiel.

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

Elevage: 20 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2027-2042

Cépage(s): 55.3% Cabernet Sauvignon, 44.7% Merlot

Artikelnummer: 0570520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Chapelle de La Mission Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC
Second vin du Château

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 95/100, Antonio Galloni 91-93/100, James Suckling 93-94/100, Neal Martin 90/100, Parker 93/100, WeinWisser 18/20, Score 19/20
Cépage(s):	55.3% Cabernet Sauvignon, 44.7% Merlot
A boire:	2027-2042
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	20 Mois en Barrique
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.