



2016 Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Note de dégustation:

Pourpre profond. Le nez est d'une délicatesse toute féminine avec ses parfums de myrtilles et de chocolat au nougat, puis de griottes, de réglisse et de bois précieux. Les tannins soutiennent la bouche puissante sur des nuances de moka et de noix, finale sur une légère astringence. Il peut s'améliorer avec un peu de patience !

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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

Région: Bordeaux

Sous-région: Graves/Pessac Léognan

Producteur: Château Mission Haut Brion

Notation(s): Parker 98+/100, Antonio Galloni 94-97/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 99/100

Vol. alcool: 14.0 %

Référence: 0480016

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine: France
Notation(s): Parker 98+/100, Antonio Galloni 94-97/100,
Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 98/100, James
Suckling 97/100, Neal Martin 99/100
Vol. alcool: 14.0 %
Service: 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.