



2017 Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

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):

James Suckling 97/100, Parker 96+/100

Vol. alcool:

14.0 %

Référence:

0480017

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): James Suckling 97/100, Parker 96+/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
déguster.