2019 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

Note de dégustation:
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 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 94–95/100, Score 19/20, Antonio Galloni 91–93/100, Neal Martin 89–91/100, Parker 92+/100, WeinWisser 18/20
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	2026–2044
Cépage(s):	
Référence:	0570519

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Chapelle de La Mission Haut-Brion

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

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 94–95/100, Score 19/20, Antonio Galloni 91–93/100, Neal Martin 89–91/100, Parker 92+/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	
Apogée:	2026–2044
Vol. alcool:	14.5 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch