



2019 Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Note de dégustation:

Pourpre dense avec des reflets rubis. Parfum envoûtant de myrtilles des Alpes, de gelée de mûres et de cerises noires. Dans le second nez, on trouve de la réglisse, du tabac à pipe parfumé et des pralinés au nougat. En bouche, la texture est soyeuse, la trame tannique cacaotée, l'extrait caramélisé est porté par un caractère magique. La longue finale persistante aux allures de cascade est un feu d'artifice de baies bleues, de tabac brésilien avec une profonde minéralité. "L'âme d'un Premier Grand Cru ! Depuis le début de l'élevage en barrique, ce vin au charme incroyable nous rappelle l'exceptionnel millésime 2000, mais avec plus de densité. A 2000+ !" dit fièrement Jean-Philippe Delmas. Le meilleur vin de Pessac pour moi cette année ! - 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):	Parker 99/100, Antonio Galloni 95–97/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 98–100/100
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Référence:	0480019

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 99/100, Antonio Galloni 95–97/100,
James Suckling 98/100, Neal Martin 98–100/100
Cépage(s): Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 20 Mois en Barrique
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
décanner.