



2020 Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Parmi les meilleurs Bordeaux, c'est celui qui a le plus de caractère

Description:

Le domaine, qui se trouve non loin de son voisin encore plus célèbre Haut-Brion, est depuis longtemps l'une des icônes absolues de Bordeaux. Les vignobles sont situés au cœur de l'appellation Pessac-Léognan et bénéficient d'une excellente exposition: les sols de graves uniques sont constitués de différents types de quartzite et reposent sur d'épaisses couches d'argile, de sable et de calcaire qui assurent un excellent drainage. Outre le terroir prédestiné, l'expérience, le savoir-faire et le tact jouent également un rôle important : des raisins mûrs de manière optimale, récoltés et triés à la main, sont tout aussi élémentaires pour la grande classe de ce vin que la vinification parcelleuse, la dégustation approfondie de tous les vins de base, la longue maturation en barriques et l'assemblage astucieux. C'est ainsi que le Château La Mission Haut-Brion produit année après année un vin d'exception, aussi corsé et charnu que rond et velouté, avec des épices de chêne parfaitement assorties et une structure tannique extrêmement raffinée.

Note de dégustation:

Pourpre saturé, centre opaque, disque lilas tendre. Bouquet enivrant de mûres fraîchement cueillies, de jus de griotte et de cassis, puis en deuxième nez de délicates notes de violette, de la réglisse et du tabac brésilien. Palais très étoffé, soyeux et d'une merveilleuse plénitude, avec des tannins cacaotés très serrés et un corps musclé. Cassis et jus de sureau dans la finale concentrée et très longue, d'une astringence royale.

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 100/100, Jeb Dunnuck 99/100, James Suckling 97-98/100, Neal Martin 98/100, WeinWisser 19.5/20

Elevage:

20 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

2029-2055

Cépage(s):

48.6% Merlot, 43.2% Cabernet Sauvignon, 8.2% Cabernet Franc

Référence:

0480020

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 100/100, Jeb Dunnuck 99/100, James Suckling 97–98/100, Neal Martin 98/100, WeinWisser 19.5/20
Cépage(s):	48.6% Merlot, 43.2% Cabernet Sauvignon, 8.2% Cabernet Franc
Apogée:	2029–2055
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	20 Mois en Barrique
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.