



2020 La Chapelle de La Mission Haut-Brion

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

Second vin très prisé d'une maison réputée

Note de dégustation:

Pourpre profond, centre opaque et disque violet. Bouquet séduisant de myrtilles des alpes, de jus de cerises rouges et de violette, viennent ensuite des notes de réglisse, de cassis et de tabac à pipe parfumé. La bouche est dense et souple, avec des tannins serrés et un extrait délicatement sablonneux, corps musclé, subtile acidité et plénitude racée en soutien. Finale compacte aux arômes de baies bleues, de genièvre et d'estragon, beau potentiel.

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):

Jeb Dunnuck 95/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 90/100, Parker 93/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 91–93/100

Eleavage:

20 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Cépage(s):

55.3% Cabernet Sauvignon, 44.7% Merlot

Référence:

0570520

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): Jeb Dunnuck 95/100, James Suckling
93–94/100, Neal Martin 90/100, Parker 93/100,
WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 91–93/100
Cépage(s): 55.3% Cabernet Sauvignon, 44.7% Merlot
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.