



## 2021 Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

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

**Note de dégustation:**

Bouquet complexe de bigarreau, de cassis et de bois exotiques, puis de pétales de rose séchés et de tabac blond. Palais dense et racé, texture crémeuse, magnifique richesse d'extraits, corps moyen et élancé. Astringence farineuse dans la finale concentrée aux arômes de cerises sauvages et de jus de prune.

**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 95/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 92-94/100, James Suckling 94-95/100, Neal Martin 93-95/100

**Vol. alcool:**

14.5 %

**Référence:**

0480021

## 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 95/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 92–94/100, James Suckling 94–95/100, Neal Martin 93–95/100  
**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.