



2010 Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Juste un très grand Pessac-Léognan

Note de dégustation:

Grenat à l'intensité moyenne, aux reflets lilas au milieu et rubis sur le disque. Bouquet délicat; là où un Chapellet vous emballe d'emblée, le Mission déploie sa noble retenue dès le bouquet; boisé précieux, chocolat noir et fines nuances de tabac, un peu de sureau comme fruit de base. C'est la première fois qu'un Mission s'est montré, au tonneau, si élégant et finement texturé; pruneau, réglisse, c'est à la deuxième gorgée que l'extrait énorme se fait sentir sur la langue; extrêmement profond et complexe et aux arômes de baies noires jusqu'au bout. Ce Mission montre toutefois aussi qu'il restera longtemps sur la défensive, et qu'il lui faudra beaucoup de temps pour développer sa grandeur.

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 100/100, René Gabriel 19/20

Vol. alcool: 15.0 %

Cépage(s): 47% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 26% Cabernet Franc

Référence: 0480010

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): James Suckling 100/100, René Gabriel 19/20
Cépage(s): 47% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 26% Cabernet Franc
Vol. alcool: 15.0 %
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 décanter.