



2010 Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Juste un très grand Pessac-Léognan

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:

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, Score 20/20, René Gabriel 19/20
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2050
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, Score 20/20, René Gabriel 19/20
Cépage(s): 47% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 26% Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2050
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.