



La Chapelle de La Mission Haut-Brion

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

Alla ricerca di un secondo vino di una casa rinomata

Descrizione:

Questa famosa cuvée di Pessac-Léognan proviene da terreni calcarei e ghiaiosi rinomati per la loro capacità di drenaggio. Le viti hanno circa 35 anni e producono uve di grande complessità. La tenuta fa parte di Haut-Brion, che gode di una reputazione leggendaria per l'eccezionale precisione della sua vinificazione.

Profilo aromatico:

Delicato bouquet di bacche rosse, tenere note di lillà si uniscono a timo e chiodi di garofano. Al palato è morbido, elegante e teso, con un estratto leggermente sabbioso e un corpo medio. Astringenza farinosa nel finale concentrato con aromi di ribes rosso e succo di mirtillo.

Abbinamenti:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Denominazione: Graves/Pessac Léognan

Produttore: Second vin du Château

Produzione: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5%

Maturità di degustazione: 2005

Uva: 48.3% Merlot, 39.4% Cabernet Sauvignon, 12.3% Cabernet Franc

Numero articolo: 0570523

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

La Chapelle de La Mission Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC
Second vin du Château

Paese di origine: Francia

Valutazioni: James Suckling 94/100, Antonio Galloni 90-92/100, Decanter 93/100, Falstaff 92/100, Jeb Dunnuck 91-94/100, Jean-Marc Quarin 91/100, Neal Martin 89-91/100, Parker 90-92/100, WeinWisser 17.5/20, Score 19/20

Uva: 48.3% Merlot, 39.4% Cabernet Sauvignon, 12.3% Cabernet Franc

Maturità di degustazione: 2014-2045

Viticultura: Tradizionale

Produzione: in barrique

Gradazione alcolica: 14.5%

Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.