



Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Tra i migliori vini di Bordeaux, questo è quello con più carattere

Descrizione:

La tenuta, che non è lontana dall'ancor più famoso vicino Haut-Brion, è da tempo una delle icone assolute di Bordeaux. I vigneti si trovano nel cuore della denominazione Pessac-Léognan e beneficiano di un'esposizione eccellente: i terreni ghiaiosi, unici nel loro genere, sono composti da diversi tipi di quarzite e poggiano su spessi strati di argilla, sabbia e calcare che garantiscono un ottimo drenaggio. Oltre al terroir predestinato, anche l'esperienza, il know-how e il tatto giocano un ruolo importante: Le uve perfettamente mature, raccolte e selezionate a mano, sono essenziali per la grande classe di questo vino, così come la vinificazione parcella per parcella, la degustazione approfondita di tutti i vini base, la lunga maturazione in botte e l'assemblaggio sapiente. Di conseguenza, anno dopo anno Château La Mission Haut-Brion produce un vino eccezionale, tanto corposo e carnoso quanto rotondo e vellutato, con spezie di rovere perfettamente abbinata e una struttura tannica estremamente raffinata.

Profilo aromatico:

Profumo delicato, densamente intessuto, bacche di erica alpina appena raccolte, nobile spezia di cassis, ammaliante profumo di violetta, scorza d'arancia. Al palato è complesso, con una trama setosa, una struttura di tannini maturi e ben intrecciati, una razza equilibrata e un corpo perfettamente modellato. Il Pessac esplose nel finale concentrato, un pieno di bacche blu, fiori di cassis, astringenza sublime e fine.

Ideale con:

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

Appellation: Graves/Pessac Léognan

Produttore: Pessac-Léognan AOC

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Da bere: 2030-2065

Varietà d'uva: 58.3% Merlot, 38.3% Cabernet Sauvignon, 3.4% Cabernet Franc

Numero articolo: 0480025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Parker 97-99/100, Decanter 96/100, Jeb
Dunnuck 96-98/100, James Suckling 96-97/100,
WeinWisser 18.5+/20
Varietà d'uva: 58.3% Merlot, 38.3% Cabernet Sauvignon, 3.4%
Cabernet Franc
Da bere: 2030-2065
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: in barrique
Servier: 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.