MÖVENPICK
VINI

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 abbinate 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 esplode nel finale concentrato, un pieno di bacche blu, fiori di cassis, astringenza sublime e fine.

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: Pessac-Léognan AOC
Produzione: in barrique
Viticoltura: Tradizionale
Maturità di degustazione: 2030-2065
Uva: 58.3% Merlot, 38.3% Cabernet Sauvignon, 3.4% Cabernet Franc
Numero articolo: 0480025

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Paese di origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 97–99/100, Jeb Dunnuck 96–98/100, James Suckling 96–97/100
Uva:	58.3% Merlot, 38.3% Cabernet Sauvignon, 3.4% Cabernet Franc
Maturità di degustazione:	2020–2065
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	in barrique
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch