



Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Solo un grande Pessac-Léognan

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Granato di media intensità, con riflessi lilla al centro e rubino sul disco. Il bouquet è delicato; laddove uno Chapelle vi travolgerebbe subito, il Mission mostra la sua nobile sobrietà fin dal naso; legno pregiato, cioccolato fondente e fini note di tabacco, con un po' di sambuco come frutto di base. È la prima volta che un Mission si dimostra così elegante e finemente strutturato in botte. Prugna, liquirizia, è al secondo sorso che l'enorme estratto si fa sentire sulla lingua; estremamente profondo e complesso, con aromi di bacche scure fino alla fine. Tuttavia, questa Missione dimostra anche che rimarrà a lungo sulla difensiva e che avrà bisogno di molto tempo per sviluppare la sua grandezza.

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Grave

Produzent: Pessac-Léognan AOC

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2050

Varietà d'uva: 47% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 26% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0480010

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 100/100, René Gabriel 19/20
Varietà d'uva:	47% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 26% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2050
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.