



Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

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

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 abbinata e una struttura tannica estremamente raffinata.

Degustationsnotiz:

Porpora denso con riflessi rubino. Un'incantevole fragranza di mirtilli alpini, gelatina di more e ciliegie nere. Il secondo naso rivela liquirizia, tabacco da pipa fragrante e praline di torrone. Al palato, la consistenza è setosa, la struttura tannica aromatizzata al cacao, l'estratto caramellato è caratterizzato da un carattere magico. Il finale lungo e persistente, simile a una cascata, è un fuoco d'artificio di bacche blu, tabacco brasiliano e profonda mineralità. "L'anima di un Premier Grand Cru! Dall'inizio dell'affinamento in botte, questo vino incredibilmente affascinante ci ricorda l'eccezionale annata 2000, ma con una maggiore densità. Un 2000+!" afferma con orgoglio Jean-Philippe Delmas. Per me il miglior vino di Pessac di quest'anno! - WeinWisser

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

Allevamento: 20 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0480019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Parker 99/100, Antonio Galloni 95-97/100,
James Suckling 98/100, Neal Martin 98-100/100
Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 20 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 14.0%
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestivo:
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,
assaggiare il vino e decidere se è il caso di
decentarlo.