



## La Chapelle de La Mission Haut-Brion

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

"Una volta imbottigliato, credo che questo vino supererà il 2015", ha previsto Neal

### **Beschreibung:**

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.

### **Degustationsnotiz:**

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.

### **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

**Produttore:** Second vin du Château

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2035

**Artikelnummer:** 0570516

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### La Chapelle de La Mission Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC  
Second vin du Château

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 94/100, James Suckling 94/100, Score 19/20
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2035
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.