



La Chapelle de La Mission Haut-Brion

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

La Mission-Haut-Brion e Haut-Brion, la stessa casa

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:

Viola con riflessi rosso rubino. Denso bouquet di frutti di bosco con more e amarene molto dolci, seguite da composta di mirtilli e cioccolato al latte. Il palato medio ha una consistenza vellutata, una dolcezza da estratto quasi kitsch, tannini maturi e delicate sfumature sabbiose. Finale energico e aromatico con un mix di ribes nero e foglie di tabacco brasiliano.

- 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

Produttore: Second vin du Château

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2026-2044

Artikelnummer: 0570519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

La Chapelle de La Mission Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC
Second vin du Château

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 94-95/100, Antonio Galloni 91-93/100, Neal Martin 89-91/100, Parker 92+/100, WeinWisser 18/20, Score 19/20
Da bere: 2026-2044
Vol. alcolici: 14.5%
Servier: 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.