



La Chapelle de La Mission Haut-Brion

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

Un secondo vino molto pregiato di una casa rinomata

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:

Porpora intenso, centro opaco e disco violaceo. Un bouquet seducente di mirtilli alpini, succo di ciliegia rossa e violette, seguito da note di liquirizia, ribes nero e tabacco da pipa profumato. Il palato è denso ed elastico, con tannini stretti e un estratto delicatamente sabbioso, un corpo muscoloso, un'acidità sottile e una robusta pienezza di sostegno. Finale compatto con aromi di bacche blu, ginepro e dragoncello, grande potenziale.

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: Second vin du Château

Allevamento: 20 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2027-2042

Varietà d'uva: 55.3% Cabernet Sauvignon, 44.7% Merlot

Artikelnummer: 0570520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

La Chapelle de La Mission Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC
Second vin du Château

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 95/100, Antonio Galloni 91-93/100, James Suckling 93-94/100, Neal Martin 90/100, Parker 93/100, WeinWisser 18/20, Score 19/20
Varietà d'uva:	55.3% Cabernet Sauvignon, 44.7% Merlot
Da bere:	2027-2042
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	20 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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.