2007 Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Parker: \"Un grande successo

Descrizione del vino:
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, l'accurata degustazione di tutti i vini base, la lunga maturazione in botte e l'accorto assemblaggio. 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.
Nota di degustazione:
Colore lilla e rubino, non troppo scuro. Bouquet sottile e aromatico, con una nota di prugna secca; al secondo naso, grande finezza seguita da note di amarena. Il palato è lungo e corposo, con tannini maturi e ben strutturati. Questa Missione è molto delicata, persino vivace, il che rappresenta una novità per le caratteristiche di base della Missione.
Abbinamenti:
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. .
Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Graves/Pessac Léognan
Produttore:	Château Mission Haut Brion
Valutazioni:	Parker 92/100, Score 20/20, Wine Spectator 91/100, WeinWisser 18/20
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	48% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 9% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0480007

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 92/100, Score 20/20, Wine Spectator 91/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	48% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 9% Cabernet Franc
Maturità:	Al culmine
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch