



## 2007 Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Parker: \"Un grande successo

**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.

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

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

**Origine:** FR  
**Valutazioni:** Parker 92/100, 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.