



2009 Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Tra i migliori vini di Bordeaux, questo è quello con più carattere .

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 abbinata e una struttura tannica estremamente raffinata.

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 100/100, Score 20/20
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2050
Varietà d'uva:	47% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0480009

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Parker 100/100, Score 20/20
Varietà d'uva: 47% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc
Maturità: fino a 2050
Gradazione alcolica: 14.5 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.