



2018 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, la degustazione approfondita di tutti i vini base, la lunga maturazione in botte e l'assemblaggio sapiente. 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.

Nota di degustazione:

Anche i 20 ettari di terreno appartengono alla famiglia Dillon. La tenuta si trova praticamente dall'altra parte della strada. La Mission è spesso descritto come più fine e "femminile", ma non sempre si avvicina all'Haut-Brion. Questo è un eccellente secondo vino che non si discosta molto da Haut-Brion e non mi stupirei se altri li mettessero sullo stesso piano. Ciliegie nere e prugne mature danno il tono a un bouquet pieno e complesso, già maturo e molto armonioso, con delicate sfumature di uva sultanina e una fine mineralità. Seguono seducenti note floreali di violetta e rose leggermente sbiadite, grafite e arabica. Ha una sensazione quasi esotica, ma in modo positivo ed eccitante. Al palato è un elisir da sogno, vellutato, setoso e untuoso, con grande equilibrio, grande morbidezza e tannini già perfettamente fusi. Come per l'Haut-Brion, la qualità dei tannini è di un livello completamente diverso da quello di molti altri grandi vini. Questo Mission Haut-Brion è già attualmente una pura delizia, e chi potrà permetterselo potrà concedersi l'eccezionale piacere di degustare fianco a fianco questi due vini da sogno al loro apice.

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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Graves/Pessac Léognan

Produttore:

Château Mission Haut Brion

Valutazioni:

Jeb Dunnuck 100/100, Antonio Galloni 94/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 96/100, Parker 98–100/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 19.5/20

Vinificazione:

22 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

2030-2058

Varietà d'uva:

53.5% Merlot, 42.9% Cabernet Sauvignon, 3.6% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0480018

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé

Pessac-Léognan AOC

Origine: Francia

Valutazioni: Jeb Dunnuck 100/100, Antonio Galloni 94/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 96/100, Parker 98–100/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 19.5/20

Varietà d'uva: 53.5% Merlot, 42.9% Cabernet Sauvignon, 3.6% Cabernet Franc

Maturità: 2030-2058

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 22 Mesi in barrique

Gradazione
alcolica: 14.0 %

Servizio: 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.