



2019 La Chapelle de La Mission Haut-Brion

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

La Mission-Haut-Brion e Haut-Brion, la stessa casa

Nota di degustazione:

Viola con riflessi rosso rubino. Denso bouquet di frutti di bosco con more e amarene molto dolci, seguite da composta di mirtili e cioccolato al latte. Il palato medio ha una consistenza vellutata, una dolcezza da estratto quasi kitsch, tannini maturi e delicate sfumature sabbiose. Finale energico e aromatico con un mix di ribes nero e foglie di tabacco brasiliano. -

WeinWisser

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:

James Suckling 94–95/100, Score 19/20, Antonio Galloni 91–93/100, Neal Martin 89–91/100, Parker 92+/100, WeinWisser 18/20

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

2026-2044

Varietà d'uva:

Numero di articolo:

0570519

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Chapelle de La Mission Haut-Brion

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

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94–95/100, Score 19/20, Antonio Galloni 91–93/100, Neal Martin 89–91/100, Parker 92+/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	
Maturità:	2026-2044
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.