



2015 Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

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: FR

Regione: Bordeaux

Sottoregione: Graves/Pessac Léognan

Produttore: Château Mission Haut Brion

Valutazioni: James Suckling 100/100, Parker 98/100, Jeb Dunnuck 98/100

Gradazione alcolica: 15.0 %

Numero di articolo: 0480015

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé

Pessac-Léognan AOC

Origine: FR

Valutazioni: James Suckling 100/100, Parker 98/100, Jeb
Dunnuck 98/100

Gradazione 15.0 %

alcolica:

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il
vino e decidere se decantarlo.