2020 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 abbinate e una struttura tannica estremamente raffinata.
Nota di degustazione:
Porpora saturo, centro opaco, disco lilla tenue. Bouquet inebriante di more appena colte, succo di marasca e ribes nero, seguito da delicate note di viola, liquirizia e tabacco brasiliano. Il palato è corposo, setoso e meravigliosamente pieno, con tannini di cacao molto stretti e un corpo muscoloso. Ribes nero e succo di sambuco sul finale concentrato e molto lungo, con un'astringenza regale.
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:	Parker 100/100, Jeb Dunnuck 99/100, James Suckling 97–98/100, Neal Martin 98/100, WeinWisser 19.5/20
Vinificazione:	20 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2029-2055
Varietà d'uva:	48.6% Merlot, 43.2% Cabernet Sauvignon, 8.2% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0480020

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 100/100, Jeb Dunnuck 99/100, James Suckling 97–98/100, Neal Martin 98/100, WeinWisser 19.5/20
Varietà d'uva:	48.6% Merlot, 43.2% Cabernet Sauvignon, 8.2% Cabernet Franc
Maturità:	2029-2055
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch