



## 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 abbinata 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Produttore:</b>	Château Mission Haut Brion
<b>Valutazioni:</b>	Parker 100/100, Score 20/20, Jeb Dunnuck 99/100, James Suckling 97-98/100, Neal Martin 98/100, WeinWisser 19.5/20
<b>Vinificazione:</b>	20 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	2029-2055
<b>Varietà d'uva:</b>	48.6% Merlot, 43.2% Cabernet Sauvignon, 8.2% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0480020

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

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