



2011 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:

Un bouquet ammaliante di amarena, viola e liquirizia. Note di ribes nero, pastiglie di cioccolato e gelatina di mirilli si susseguono al naso. Complesso e setoso al palato, vivace ed equilibrato, con tannini maturi e stretti e un corpo muscoloso. Astringenza reale nel finale concentrato e interminabile, con sfumature di piccoli frutti neri e legno pregiato.

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 95/100, James Suckling 94–95/100, René Gabriel 18/20 |
| Gradazione alcolica: | 13.5 % |
| Maturità: | 2020–2039 |
| Varietà d'uva: | |
| Numero di articolo: | 0480011 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Parker 95/100, James Suckling 94–95/100,
René Gabriel 18/20
Varietà d'uva:
Maturità: 2020–2039
**Gradazione
alcolica:** 13.5 %
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.