



2024 Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Una missione lineare

Descrizione del vino:

A causa del tempo capriccioso, la resa è stata di soli 26 ettolitri, il che corrisponde alla produzione di meno di 3.500 bottiglie per ettaro. Il risultato è un'impressionante cuvée di 51% Cabernet Sauvignon, 46,5% Merlot e 2,5% Cabernet Franc, invecchiata per il 75% in rovere nuovo - un vino splendidamente magro con molto cassis e un finale altrettanto teso, tannico e morbido. Al momento è ancora contenuto, ma continuerà sicuramente a crescere.

Nota di degustazione:

Bouquet complesso, cassis, marasche appena colte e leggero tabacco. Succo di mirtillo e lillà nel secondo attacco. Al palato è stratificato, con una struttura tannica ben intrecciata, un elegante nucleo minerale, una buona tensione e un corpo medio. Finale concentrato e lungo, con contorni di bacche rosse, foglia di tabacco, verbena e una fine astringenza pastosa.

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:	Jane Anson 97/100, Vinum 96/100
Maturità:	2031-2055
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0480024

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé

Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jane Anson 97/100, Vinum 96/100
Varietà d'uva:	
Maturità:	2031-2055
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.