



2010 Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Solo un grande Pessac-Léognan

Nota di degustazione:

Granato di media intensità, con riflessi lilla al centro e rubino sul disco. Il bouquet è delicato; laddove uno Chapelle vi travolgerebbe subito, il Mission mostra la sua nobile sobrietà fin dal naso; legno pregiato, cioccolato fondente e fini note di tabacco, con un po' di sambuco come frutto di base. È la prima volta che un Mission si dimostra così elegante e finemente strutturato in botte. Al secondo sorso, l'enorme estratto si fa sentire sulla lingua; estremamente profondo e complesso, con aromi di bacche scure per tutto il tempo. Tuttavia, questo Mission dimostra anche che rimarrà a lungo sulla difensiva e che avrà bisogno di molto tempo per sviluppare la sua grandezza.

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, René Gabriel 19/20
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2050
Varietà d'uva:	47% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 26% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0480010

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine: FR
Valutazioni: James Suckling 100/100, René Gabriel 19/20
Varietà d'uva: 47% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 26% Cabernet Franc
Maturità: fino a 2050
Gradazione alcolica: 15.0 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.