



2006 Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Un des tout grands Bordeaux de l'année 2006.

Description:

Le domaine, qui se trouve non loin de son voisin encore plus célèbre Haut-Brion, est depuis longtemps l'une des icônes absolues de Bordeaux. Les vignobles sont situés au cœur de l'appellation Pessac-Léognan et bénéficient d'une excellente exposition: les sols de graves uniques sont constitués de différents types de quartzite et reposent sur d'épaisses couches d'argile, de sable et de calcaire qui assurent un excellent drainage. Outre le terroir prédestiné, l'expérience, le savoir-faire et le tact jouent également un rôle important : des raisins mûrs de manière optimale, récoltés et triés à la main, sont tout aussi élémentaires pour la grande classe de ce vin que la vinification parcelleuse, la dégustation approfondie de tous les vins de base, la longue maturation en barriques et l'assemblage astucieux. C'est ainsi que le Château La Mission Haut-Brion produit année après année un vin d'exception, aussi corsé et charnu que rond et velouté, avec des épices de chêne parfaitement assorties et une structure tannique extrêmement raffinée.

Note de dégustation:

Robe d'un grenat très foncé, aux reflets violets et pourpres. Bouquet de Cabernet noble, finement fumé, aux notes de réglisse, de mûre et de bois noirs; donne en même temps des sensations de frais et presque de Cabernet à maturité. Très séveux en bouche.

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Graves/Pessac Léognan
Producteur:	Château Mission Haut Brion
Notation(s):	Parker 95/100, Score 20/20, WeinWisser 18/20
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
Référence:	0480006

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine: France
Notation(s): Parker 95/100, Score 20/20, WeinWisser 18/20
Cépage(s): 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2038
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanter.