



## 2019 Château La Mission Haut-Brion Blanc

Pessac-Léognan AOC

**Nota di degustazione:**

(st) Colore giallo brillante. Splendido bouquet di bergamotto, molto pompelmo bianco, mirilli e cassis, nonostante la piccola percentuale di Sauvignon Blanc si percepisce chiaramente il suo sapore. Palato succoso e morbido, nettarine bianche, corpo vellutato e buon equilibrio, con una leggera acidità nel finale.

**Abbinamenti:**

Delizioso con pollame, pesce, formaggi a pasta molle e bignè. Si abbina anche a paté, carpaccio di pesce, salsa di spugnole e soufflé di formaggio.

**Consigli per il consumo:**

Fresco, tra 9 e 12 gradi

**Paese d'origine:**

Francia

**Regione:**

Bordeaux

**Sottoregione:**

Graves/Pessac Léognan

**Produttore:**

Château Mission Haut Brion

**Valutazioni:**

James Suckling 98/100, Score 19/20, Antonio Galloni 96/100, Neal Martin 98/100, Parker 94–96+/100

**Gradazione alcolica:**

14.0 %

**Varietà d'uva:**

**Numero di articolo:**

0566319

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château La Mission Haut-Brion Blanc**

Pessac-Léognan AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 98/100, Score 19/20, Antonio Galloni 96/100, Neal Martin 98/100, Parker 94-96+/100
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi