



## 2020 La Chapelle de La Mission Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC, Second vin du Château, Mission Haut-Brion

Un secondo vino molto pregiato di una casa rinomata

### Nota di degustazione:

Porpora intenso, centro opaco e disco violaceo. Un bouquet seducente di mirtilli alpini, succo di ciliegia rossa e violette, seguito da note di liquirizia, ribes nero e tabacco da pipa profumato. Il palato è denso e morbido, con tannini stretti e un estratto delicatamente sabbioso, un corpo muscoloso, un'acidità sottile e una robusta pienezza di sostegno. Finale compatto con aromi di bacche blu, ginepro e dragoncello, grande potenziale.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Produttore:</b>	Château Mission Haut Brion
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnuck 95/100, Score 19/20, Antonio Galloni 91–93/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 90/100, Parker 93/100, WeinWisser 18/20
<b>Vinificazione:</b>	20 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	2027-2042
<b>Varietà d'uva:</b>	55.3% Cabernet Sauvignon, 44.7% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	0570520

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### La Chapelle de La Mission Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC  
Second vin du Château  
Mission Haut-Brion

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnuck 95/100, Score 19/20, Antonio Galloni 91–93/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 90/100, Parker 93/100, WeinWisser 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	55.3% Cabernet Sauvignon, 44.7% Merlot
<b>Maturità:</b>	2027-2042
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	20 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.