ACQUISTATO IL .....

La Chapelle de La Mission Bordeaux Pessac-Léognan 2020 2020



La Vigna

Terreno Le viti dello Château de La Mission Haut-Brion sono piantate su terreni di belle ghiaie che riposano su un sottosuolo di argilla, sabbia, calcare e faluns (un calcare conchigliato)

Esposizione

Allevamento Guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Bordeaux

Uve Cabernet Sauvignon 55,3%, merlot 44,7%

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 20 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione

Sensazioni Il vino sfoggia un bel rosso scuro, colore granato. Merlot al naso offre aromi di frutti rossi e neri, all'aerazione note di lampone e cassis si sviluppano, sottolineate da una piacevole freschezza. Al palato con una trama tannica succosa e fruttata. Medio persistente, con sentori di frutta matura, spezie e una raccolta e spezie. Durante tutta la degustazione, i mer

Complessità aromatica

La Chapelle de La Mission Haut-Brion è il secondo vino prodotto dall'illustre Château, situato nella prestigiosa denominazione di Pessac-Léognan, a sud di Bordeaux. QUesta area è celebre per i suoi terreni composti da ghiaie profonde che poggiano su un sottosuolo di argilla, sabbia e calcare. Questa combinazione permette un drenaggio eccellente e una riflessione ottimale del calore solare, favorendo la maturazione delle uve. Istituita ufficialmente nel 1987, la denominazione Pessac-Léognan è rinomata per la produzione di vini rossi e bianchi di alta qualità. I rossi, in particolare, sono noti per la loro struttura elegante e la complessità aromatica. E la presenza di Château storici, come La Mission Haut-Brion, sottolinea l'importanza e la tradizione vinicola della zona. La Chapelle è ottenuto da un assemblaggio di Cabernet Sauvignon e Merlot. Le uve sono raccolte manualmente, selezionando solo i grappoli migliori. Dopo la fermentazione, il vino matura per circa 20 mesi in barrique di rovere francese, di cui il 30% nuove, conferendo complessità e note speziate al vino. Colore rosso granato intenso, al naso offre aromi di frutti rossi e neri, come lampone e ribes nero, accompagnati da sottili note di legno nobile. In bocca è opulento, con una trama tannica succosa e fruttata. Il finale è mediamente lungo, caratterizzato da aromi di frutta fresca e spezie, con un equilibrio armonioso tra Merlot e Cabernet Sauvignon. Favoloso già oggi, grazie alla sua struttura questo vino ha un potenziale di invecchiamento di circa 20 anni. Con il tempo svilupperà complessità e note terziarie di grande piacevolezza. La Chapelle de La Mission Haut-Brion si abbina bene a piatti di carne rossa, come brasati, entrecôte, fesa e costata di manzo. Da provare con piatti a base di tartufo nero, agnello, anatra e selvaggina.

Situato nel cuore della regione di Pessac-Léognan, a sud-ovest di Bordeaux, Château La Mission Haut-Brion è un nome che risuona con prestigio nel mondo del vino. La sua storia affonda le radici nel XVI secolo, quando la famiglia Lestonnac acquisì la proprietà. Fu però nel 1682 che l'azienda assunse il nome attuale, passando nelle mani dei Prêcheurs de la Mission, una congregazione religiosa nota come i Lazaristi, che dedicarono grande attenzione alla viticoltura, elevando rapidamente la reputazione dei vini prodotti. Nel XIX secolo, poi, la famiglia Chiapella, originaria della Louisiana, rilevò la proprietà, consolidando ulteriormente la fama internazionale del Château, fino a conquistare la medaglia d'oro all'Esposizione Internazionale di Londra nel 1862, riconoscimento dell'eccellenza dei suoi vini. Successivamente, nel 1919, la famiglia Woltner introdusse innovazioni tecnologiche pionieristiche, come l'installazione di tini in acciaio smaltato, migliorando il controllo della temperatura durante la fermentazione e contribuendo alla modernizzazione della produzione vinicola. Il terroir di Château La Mission Haut-Brion è strettamente legato a quello del vicino Château Haut-Brion, con cui condivide una posizione privilegiata nella regione. Questi vigneti si trovano su colline con un'eccellente esposizione e un drenaggio naturale ottimale, grazie anche alla presenza di corsi d'acqua come il Peugue e il Serpent, affluenti della Garonna. Il vigneto si estende su 29 ettari, di cui circa 25 dedicati ai vitigni a bacca rossa, Merlot, Cabernet

Sauvignon e Cabernet Franc, e poco più di 4 ettari coltivati a varietà a bacca bianca, principalmente Sémillon e Sauvignon Blanc.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821