

# Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

1er Grand Cru Classé en édition limitée

## Beschreibung:

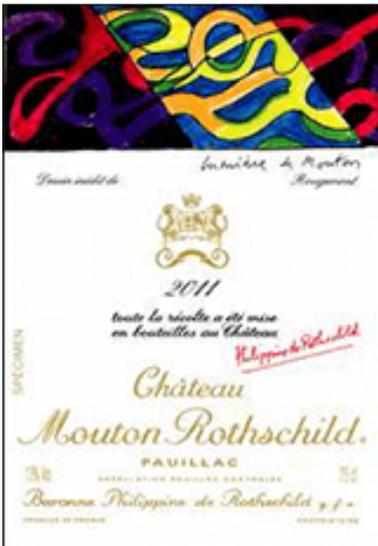
Château Mouton-Rothschild è una delle tenute più conosciute al mondo: un vino di altissima qualità con un enorme potenziale di invecchiamento e un assoluto status di culto. Le bottiglie sono già oggetti da collezione, poiché l'etichetta è disegnata ogni anno da un artista diverso. Da oltre 60 anni, i più famosi pittori contemporanei (Picasso, Lucian Freud, Jeff Koons, ecc.) partecipano a questa audace tradizione.

## Degustationsnotiz:

Un bel bouquet profondo con note di nettare di ribes nero, violette e legni pregiati, seguite da sentori di pastiglie di cioccolato, grafite e ribes nero. Complesso e setoso al palato, vivace ed energico, con tannini stretti e un'elegante nota salina, sapidità e corpo lineare. Note marcate di territorio nel finale lungo e concentrato di ciliegie selvatiche e dragoncello.

## Ideale con:

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.



## Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** Pau

**Produttore:** Pauillac AOC

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Da bere:** da subito fino al 2052

**Varietà d'uva:** 90% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 3% Cabernet Franc

**Artikelnnummer:** 0459211

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé  
Pauillac AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Wine Spectator 95/100, Parker 92+/100
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 3% Cabernet Franc
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2052
<b>Vol. alcolici:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.