



Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Per noi, il miglior Pauillac di quest'anno!

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 bouquet incantevole e complesso di incredibile raffinatezza, con note di marasca, nettare di ribes rosso, ribes nero e mentolo, seguite da mirtillo selvatico, grafite e cioccolato al latte. Un palato regale, soffice come la seta e il velluto, impetuoso e dinamico, con una trama tannica meravigliosamente setosa ed elastica, che unisce fascino e seduzione in modo incomparabile. Il finale è complesso ed estremamente lungo, con aromi di bacche scure, intense note di terroir e un'astringenza sublime. Nel Médoc, si è subito guadagnato il punteggio da sogno di 20/20 da parte del caporedattore Giuseppe Lauria. "Il segreto sta nell'intensità delle vecchie vigne di Cabernet Sauvignon di Mouton", riassume sorridendo Jean-Emmanuel Danjoy. Non può che meritare il massimo dei voti.

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

Produzent: Pauillac AOC

Allevamento: 20 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2030-2065

Varietà d'uva: 92% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot

Artikelnummer: 0459222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 100/100, Decanter 98-100/100, Falstaff 100/100, Jeb Dunnuck 98-100/100, Parker 96-99/100, WeinWisser 20/20
Varietà d'uva:	92% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot
Da bere:	2030-2065
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	20 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	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.