



Le Petit Mouton

de Mouton Rothschild, Pauillac AOC, Second vin du Ch. Mouton Rothschild

Una pecorella seria

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Colore viola scuro con centro opaco e riflessi violacei. Bouquet complesso con note di ribes nero, legno esotico e gelatina di sambuco, seguite da delicate note di grafite e lavanda. Il palato è complesso, con un estratto leggermente farinoso, tannini stretti e un corpo muscoloso. Il finale è compatto, con note di bacche scure, foglia di tabacco e ginepro, e un'astringenza delicatamente sabbiosa, che lo rende un Petit Mouton serio. Secondo Jean-Emmanuel, alcuni "angoli" dell'altopiano si sono esauriti nel secondo vino, quindi il Pauillac di quest'anno è più ricco di CS - un grande potenziale!

Ideale con:

Si abbina magnificamente a bistecche, pesce alla griglia, polpettone, lampredotto e sanguinaccio, ma anche a un piatto di formaggi o a piatti in umido.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Francia

Appellation: Pau

Produttore: Pauillac AOC

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2046

Varietà d'uva: 90% Cabernet Sauvignon, 9% Merlot, 1% Petit Verdot

Artikelnnummer: 0501220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Le Petit Mouton

de Mouton Rothschild
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 97-98/100, Antonio Galloni 95/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 94+/100, Parker 93/100, WeinWisser 18/20, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	90% Cabernet Sauvignon, 9% Merlot, 1% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2046
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.