

2017 Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Nota di degustazione:

Rubino granato intenso. Un seducente elisir che unisce le more a note di ribes nero e leggero tabacco, seguite da note di prugne rosse e pepe bianco appena macinato. Sublime e abbagliante al palato, con un estratto leggermente farinoso e tannini perfettamente maturi e già fusi. Finisce lungo e teso su uno spettacolo pirotecnico di mirtilli rossi, ciliegie rosse e tabacco burley.

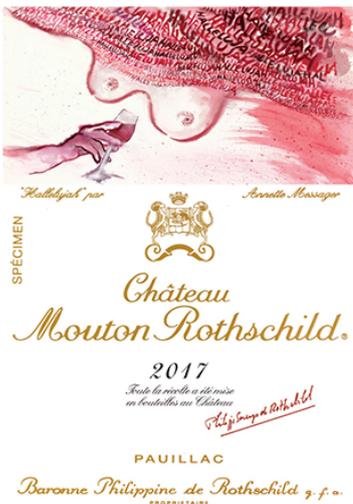
Abbinamenti:

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.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pauillac
Produttore:	Château Mouton Rothschild
Valutazioni:	James Suckling 97–98/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19/20
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2028-2050
Numero di articolo:	0459217



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Origine: FR
Valutazioni: James Suckling 97–98/100, Parker 96+/100,
WeinWisser 19/20
Maturità: 2028-2050
**Gradazione
alcolica:** 13.5 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il
vino e decidere se decantarlo.