



Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC, Coffret 3x75 cl 2005-2009-2010

1er Grand Cru Classé en édition limitée

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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.

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. Suggestione: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pauillac
Produttore:	Château Mouton Rothschild
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	04592--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC
Coffret 3x75 cl 2005-2009-2010

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Gradazione 13.5 %

alcolica:

Servizio: 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.