



2015 Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

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:

Porpora molto scuro con note di lilla e viola. Il bouquet rivela un Cabernet quasi profumato e inizia, come ci si aspetterebbe da un Mouton, con note tostate, sentori di prugne mature, ribes nero, tè nero e un accenno di menta. Al palato, la dolcezza di Pauillac è ammaliante, ancora una volta con sapori di prugna e note più evidenti di ribes nero, buona estrazione e un finale aromatico. Quest'anno, Mouton non è prepotente, ma elegante ed equilibrato. Sembra che anch'esso segua la tendenza e possa essere goduto anche in gioventù, il che non toglie nulla al suo potenziale di invecchiamento.

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:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Pauillac

Produttore:

Château Mouton Rothschild

Valutazioni:

James Suckling 99/100, Score 20/20, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 99/100, Parker 98/100, René Gabriel 19/20

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

2025-2054

Varietà d'uva:

Numero di articolo:

0459215

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Score 20/20, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 99/100, Parker 98/100, René Gabriel 19/20
Varietà d'uva:	
Maturità:	2025-2054
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.