



2021 Le Petit Mouton

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

Una grande Pecorella quest'anno

Nota di degustazione:

Porpora molto scuro, centro (quasi) nero, disco rosso rubino. Delicato bouquet di bacche nere, rosmarino secco, erbe fresche, legno di sandalo e leggero tabacco. Palato complesso con una consistenza setosa, l'estratto maturo fa venire l'acquolina in bocca, il corpo denso e teso. Astringenza leggermente ruvida nel finale concentrato con note di bacche nere e grafite.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pauillac
Produttore:	Château Mouton Rothschild
Valutazioni:	James Suckling 93–94/100, Antonio Galloni 91–93/100, Neal Martin 90–92/100, WeinWisser 18+/20, Score 18.5/20
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	2027-2045
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0501221

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Le Petit Mouton

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

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93–94/100, Antonio Galloni 91–93/100, Neal Martin 90–92/100, WeinWisser 18+/20, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	
Maturità:	2027-2045
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.