



## 2022 Le Petit Mouton

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

Una piccola grande pecora

**Nota di degustazione:**

Delicato bouquet di bacche scure, con tenere note di lillà, legno esotico e tabacco brasiliano. Palato complesso e corposo, vivace e perfettamente equilibrato, (quasi) trainante con una consistenza cremosa e tannini stretti. Astringenza leggermente farinosa nel finale concentrato con note di ciliegia selvatica, ginepro e rosmarino secco.

**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:** FR

**Regione:** Bordeaux

**Sottoregione:** Pauillac

**Produttore:** Château Mouton Rothschild

**Valutazioni:** James Suckling 95–96/100, Score 18.5/20, Decanter 94/100, Falstaff 95/100, Jeb Dunnuck 94–96/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 18.5/20

**Maturità:** 2029-2049

**Numero di articolo:** 0501222

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Le Petit Mouton**

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

**Origine:** FR  
**Valutazioni:** James Suckling 95–96/100, Score 18.5/20,  
Decanter 94/100, Falstaff 95/100, Jeb Dunnock  
94–96/100, Parker 92–94/100, WeinWisser  
18.5/20  
**Maturità:** 2029-2049  
**Servizio:** Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve  
essere decantato.