



## 2024 Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Un elisir seducente

### Descrizione del vino:

Lo Château Mouton-Rothschild è composto per il 93% da Cabernet Sauvignon e per il 7% da Merlot nell'annata 2024, maturato in legno nuovo al 100%; le viti hanno un'età media di 50 anni. Al naso la nobile spezia del cassis si mescola a una delicata fragranza di violetta, insieme a dragoncello, prugne rosse e semi di melograno. Al palato è sublime, con una trama setosa e una struttura tannica ben tessuta, poi la corsa si solleva delicatamente sotto il corpo allenato e conferisce lunghezza alla delicatezza. Il finale concentrato e finemente aromatico è a base di bacche rosse, molto concentrato, diventa sempre più lungo, con un'astringenza a grana fine. Un Mouton influenzato dal Cabernet che attualmente è ancora piuttosto discreto, ma che continuerà a crescere.

### Nota di degustazione:

Elisir seducente, la nobile spezia del cassis si mescola a un delicato profumo di violette, dragoncello, prugne rosse e semi di melograno. Al palato sublima con una trama setosa, una struttura tannica strettamente intrecciata, poi la corsa sale delicatamente sotto il corpo allenato e conferisce lunghezza alla delicatezza. Nel finale concentrato, finemente aromatico, frutti rossi, molto focalizzato, diventa sempre più lungo, astringenza a grana fine.

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

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pauillac
<b>Produttore:</b>	Château Mouton Rothschild
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 97-98/100, Score 20/20, WeinWisser 19+/20
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Maturità:</b>	2030-2060
<b>Varietà d'uva:</b>	93% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	0459224

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé  
Pauillac AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 97–98/100, Score 20/20, WeinWisser 19+/20
<b>Varietà d'uva:</b>	93% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot
<b>Maturità:</b>	2030-2060
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Servizio:</b>	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.