



2006 Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Indubbiamente il Pauillac più famoso del mondo

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:

Rosso vino molto scuro, con riflessi violacei quasi neri. Un classico bouquet di ribes nero per un Mouton; denso, corposo e morbido, è sottolineato da bacche nere essiccate e profumato con cocco, pralina nera e chicchi di caffè, con un tocco di mineralità e trementina. Va dritto alla testa! Il palato è sorprendentemente bevibile, grazie ai tannini fini e molto eleganti; consistenza setosa, astringenza equilibrata, finale molto speziato con una deliziosa amarezza di cioccolato e di nuovo un forte ribes nero. Potente come l'annata 1994, se non di più, e con una nobile arroganza. Grande lunghezza.

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:	Parker 98+/100, Score 20/20, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 19/20
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2040
Varietà d'uva:	87% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot
Numero di articolo:	0459206

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 98+/100, Score 20/20, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	87% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot
Maturità:	fino a 2040
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.