

2017 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:

Rubino granato intenso. Un seducente elisir che unisce le more a note di ribes nero e leggero tabacco, seguite da note di prugne rosse e pepe bianco appena macinato. Sublime e abbagliante al palato, con un estratto leggermente farinoso e tannini perfettamente maturi e già fusi. Finisce lungo e teso su uno spettacolo pirotecnico di mirtilli rossi, ciliegie rosse e tabacco burley.

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.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Pauillac

Produttore:

Château Mouton Rothschild

Valutazioni:

James Suckling 97–98/100, Score 20/20, Parker 96+/100, WeinWisser 19/20

Vinificazione:

in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

2028-2050

Varietà d'uva:

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Numero di articolo:

0459217



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 97–98/100, Score 20/20, Parker 96+/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	2028-2050
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	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.