



2019 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.

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: Score 20/20, WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 99/100, Decanter 98/100, Falstaff 99/100, Jean-Marc Quarin 97/100, James Suckling 99/100, Parker 98+/100

Vinificazione: 20 Mesi in barrique
Viticoltura: Tradizionale
Gradazione alcolica: 13.5 %
Maturità: 2030-2065
Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo: 0459219

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 20/20, WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 99/100, Decanter 98/100, Falstaff 99/100, Jean-Marc Quarin 97/100, James Suckling 99/100, Parker 98+/100
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	2030-2065
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.