



## Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC, Coffret 3x75 cl 2005-2009-2010

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:

Un bel bouquet profondo con note di nettare di ribes nero, violette e legni pregiati, seguite da sentori di pastiglie di cioccolato, grafite e ribes nero. Complesso e setoso al palato, vivace ed energico, con tannini stretti e un'elegante nota salina, sapidità e corpo lineare. Note marcate di territorio nel finale lungo e concentrato di ciliegie selvatiche e dragoncello.

### 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. Suggestione: 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>	
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Numero di articolo:</b>	04592--

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Mouton Rothschild**

1er Cru Classé

Pauillac AOC

Coffret 3x75 cl 2005-2009-2010

**Origine:** Francia

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:**

**Gradazione** 13.5 %

**alcolica:**

**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.