



## 2021 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:

Bouquet di grande complessità, lampone selvatico, ammaliante fragranza di iris, succo di ciliegia fresco, tè Earl Grey, pepe di montagna, gelatina di mirtilli. Palato delicato e setoso, vivace ed equilibrato, con ricchezza cremosa, tannini stretti e corpo complesso. Nettare di ribes nero nel finale abbagliante, straordinariamente "sapido", con l'acquolina in bocca, dice Jean-Emmanuel Danjoy con un sorriso.

### 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:

James Suckling 96–97/100, Score 20/20, Antonio Galloni 94–96/100, Jean-Marc Quarin 97/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 94/100, WeinWisser 19/20

### Gradazione alcolica:

13.5 %

### Maturità:

2029-2055

### Varietà d'uva:

### Numero di articolo:

0459221

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé  
Pauillac AOC

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 96–97/100, Score 20/20, Antonio Galloni 94–96/100, Jean-Marc Quarin 97/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 94/100, WeinWisser 19/20  
**Varietà d'uva:**  
**Maturità:** 2029-2055  
**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.