



2010 Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

La pecora più monumentale e robusta (Rolf Bichsel Vinum)

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:

Corposo, di colore granato-porpora, denso al centro, con un disco lilla. Bouquet floreale con sentori di gelso, mirtillo, liquirizia e ribes nero, oltre a spezie profonde e complesse. Il palato è fluido, omogeneo e pieno di finezza, con una trama satinata, tannini vellutati e un potente retrogusto tostato. Eleganza femminile con brillanti retroaromi.

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 100/100, Score 20/20, Parker 98+/100
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2050
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0459210

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Origine: Francia
Valutazioni: James Suckling 100/100, Score 20/20, Parker 98+/100
Varietà d'uva:
Maturità: fino a 2050
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.