



## 2009 Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Un'incredibile valutazione di 99+ da parte di Parker! Offerta limitata!

### 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:

Porpora estremamente scuro con note di lilla e viola-nero. Al naso non è invadente, ma elegante, con molti frutti a bacca nera, e profondamente complesso. Profumi di legni pregiati e cioccolato fondente, leggere note affumicate, bacche di vaniglia e molta liquirizia. Il palato è l'epitome dell'eleganza. Tannini incredibilmente fini, uniti a un'astringenza quasi cremosa. A metà palato, tutti gli aromi si uniscono per esplodere nel finale, con aromi di mirtilli essiccati appena dopo la vendemmia.

### 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:

Parker 99+/100, Score 20/20, Wine Spectator 98/100, WeinWisser 20/20

### Gradazione alcolica:

13.0 %

### Maturità:

fino a 2060

### Varietà d'uva:

88% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot

### Numero di articolo:

0459209

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé  
Pauillac AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 99+/100, Score 20/20, Wine Spectator 98/100, WeinWisser 20/20
<b>Varietà d'uva:</b>	88% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot
<b>Maturità:</b>	fino a 2060
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.