



## 2005 Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Il raccolto più piccolo degli ultimi 30 anni

### 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:

Colore viola intenso. Bouquet intenso. Rotondo e pieno al palato. Tannini fini ed estratto impressionante. Ribes nero, mirtillo e liquirizia nel lungo finale.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pauillac
<b>Produttore:</b>	Château Mouton Rothschild
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 98/100, Score 20/20, Parker 96/100, Vinum 18.5/20, Wine Spectator 95/100, WeinWisser 19/20
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2054
<b>Varietà d'uva:</b>	85% Cabernet Sauvignon, 14% Merlot, 1% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0459205

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé  
Pauillac AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 98/100, Score 20/20, Parker 96/100, Vinum 18.5/20, Wine Spectator 95/100, WeinWisser 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	85% Cabernet Sauvignon, 14% Merlot, 1% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	fino a 2054
<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.