Château Mouton Rothschild 2010

Il Mouton 2010 è composto per il 94 percento da Cabernet Sauvignon e per il 6 percento da Merlot. Al naso il vino scuro e profondo rivela intensi aromi di frutta: cassis, prugne e sambuco, sostenuti da una nota di goudron e sfumature di menta. Ben riconoscibile è l'ottima nota tostata derivante dalle botti di rovere tostate. Molto denso e avvolgente al palato, quasi sensuale, con un lungo finale.

Produttore	Château Mouton Rothschild
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	Pauillac
Classificazione	AC
Annata	2010
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2060
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Merlot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	252860
Adatto a	Manzo, Carne di vitello, Brasati, Agnello, Funghi, Formaggi
Valutazioni	Robert Parker 98/100

Vinificazione

Affinamento di 24 mesi in barrique francesi.

Terroir

Terreni calcarei ricchi di quarzo

Storia

Château Mouton Rothschild ha ricevuto il nome attuale dopo essere stato acquistato nel 1853 dal barone Nathaniel de Rothschild dal ramo inglese della famosa dinastia. Per molto tempo, nonostante la qualità sempre più riconosciuta del suo vino, Mouton non ha suscitato l'interesse dei suoi proprietari, poco propensi a recarsi in quella che allora era una regione svantaggiata. Fu quindi un bel giorno quando il Barone Philippe de Rothschild, pronipote del Barone Nathaniel, prese le redini dell'azienda vinicola a cui avrebbe dedicato la sua vita nel 1922, all'età di 20 anni.