



Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Un vin potentiellement noté sur 100 points

Description:

Le Château Mouton-Rothschild fait partie des domaines viticoles les plus connus au monde - un cru de la meilleure qualité, doté d'un énorme potentiel de garde et jouissant d'un statut de culte absolu. Les bouteilles sont déjà de véritables pièces de collection, car l'étiquette est dessinée chaque année par un artiste différent. Depuis plus de 60 ans déjà, les peintres contemporains les plus célèbres (Picasso, Lucian Freud, Jeff Koons, etc.) participent à cette tradition audacieuse.

Profil aromatique:

Beau bouquet profond aux notes de nectar de cassis, de violette et de bois précieux, viennent ensuite des nuances de pastilles de chocolat, de graphite et de cassis. Bouche complexe et soyeuse, racée et énergique, avec des tannins serrés et une élégante note saline, de la sapidité et un corps droit. Notes marquées de terroir dans l'interminable finale concentrée de cerises sauvages et d'estragon.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Pauillac

Producteur: Pauillac AOC

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: 2030-2065

Cépage(s): 93% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot

N° article: 0459223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 99/100, Decanter 98-100/100,
Parker 96/100, Vinum 98/100, WeinWisser
19+/20
Cépage(s): 93% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot
A boire: 2030-2065
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Barrrique
Vol. alcool: 14.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
de garde, nous recommandons une
température de service de 16 à 18 °C.