



## Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

1er Grand Cru Classé en édition limitée

### 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:

Un parfum incroyablement profond et séduisant, de cassis fraîchement cueillis, de bois précieux sombres et de tabac brésilien. En deuxième approche, un délicat parfum de violette, une minéralité sombre et une noble note épicée de cassis. En bouche sublime, avec une texture veloutée, une race équilibrée, une structure tannique parfaitement mûre, dense et «croquante», un corps sublime et parfaitement formé. Dans la finale concentrée, aromatique et interminable, des contours de baies noires, de cerise sauvage, de graphite et une astringence royale.

### 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

**A boire:** 2032-2070

**Cépage(s):** 98% Cabernet Sauvignon, 2% Merlot

**N° article:** 0459225

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** James Suckling 99-100/100, Decanter 98/100, Falstaff 100/100, Parker 97-99/100, WeinWisser 19.5+/20  
**Cépage(s):** 98% Cabernet Sauvignon, 2% Merlot  
**A boire:** 2032-2070  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.