



Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Sans doute le grand Pauillac le plus célèbre au monde

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Rouge vineux très foncé, reflets d'un violet presque noir. Bouquet de cassis classique d'un Mouton; dense, ample et doux, il est souligné de petits fruits noirs séchés et parfumé de noix de coco, praliné noir et grains de café, avec encore une touche minérale et des nuances de térébenthine. Monte à la tête! La bouche est étonnamment gouleyante, grâce aux tanins fins et très élégants; texture soyeuse, astringence équilibrée, finale très épicée avec une délicieuse amertume chocolatée et à nouveau un fort cassis. Aussi puissant que le millésime de 1994, voire plus, et avec comme une noble arrogance. Longueur géniale.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteak, 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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: Pau

Produzent: Pauillac AOC

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): 87% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot

Artikelnummer: 0459206

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 98+/100, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s):	87% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot
A boire:	jusqu'en 2040
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.