



Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Parmi les trois meilleurs de la cuvée 2007 sur la rive gauche, avec Palmer et Cos d'Estourné

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:

Robe au grenat violet et noir. Génial bouquet de petits fruits noirs - cassis -, avec beaucoup de réglisse, d'une complexité et d'une profondeur rares. Bouche charnue, à l'extrait ferme et à l'astringence équilibrée, aux arômes de petits fruits noirs très expressifs; recèle des tanins poivrés à maturité, qui confèrent au vin une puissance racée. Un must qui incarnera ce qui fait la grandeur des Pauillac classiques. Demande plus de 10 ans avant de pouvoir commencer à être bu.

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
Vol. alcool: 13.0%
A boire: jusqu'en 2035
Cépage(s): 81% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot
N° article: 0459207

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: France
Notation: Wine Spectator 92/100, Parker 90-92/100,
WeinWisser 19/20
Cépage(s): 81% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot
A boire: jusqu'en 2035
Vol. alcool: 13.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
de garde, nous recommandons une
température de service de 16 à 18 °C.