



Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Une incroyable note de 99+ de Parker! Offre limitée!

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:

Pourpre extrêmement foncé, reflets lilas et noir violet. Au nez, il n'est pas tonitruant mais élégant, avec beaucoup de petits fruits noirs, et profondément complexe. Parfums de bois précieux et de chocolat noir, légères notes de fumé, gousse de vanille et beaucoup de réglisse. La bouche est une incarnation de l'élégance. Tanins d'une finesse inouïe, liés à une astringence presque crémeuse. En milieu de bouche, tous les arômes se lient pour exploser en finale, dans des arômes de myrtilles séchées juste après récolte.

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.

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 2060

Cépage(s): 88% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot

Artikelnummer: 0459209

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 99+/100, Wine Spectator 98/100, WeinWisser 20/20
Cépage(s):	88% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot
A boire:	jusqu'en 2060
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.