



## Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Le Mouton le plus monumental et le plus robuste (Rolf Bichsel Vinum)

### 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-grenat étoffé, dense au milieu, disque lilas. Bouquet floral aux senteurs de mûrier, de myrtille, de réglisse et de cassis, avec aussi de belles épices, profondes et complexes. Bouche fluide, homogène, toute de finesse; texture satinée, tanins veloutés, toasté puissant en arrière-plan. Élégance féminine aux rétro-arômes géniaux.

### 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:** 13.5%

**A boire:** jusqu'en 2050

**Artikelnummer:** 0459210

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé  
Pauillac AOC

|                     |                                                                                                                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | France                                                                                                                                                     |
| <b>Notation:</b>    | James Suckling 100/100, Parker 98+/100                                                                                                                     |
| <b>A boire:</b>     | jusqu'en 2050                                                                                                                                              |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.5%                                                                                                                                                      |
| <b>Servier:</b>     | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:<br>déboucher la bouteille une heure avant le<br>service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de<br>le décanter. |