



Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

1er Grand Cru Classé en édition 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 très sombre aux reflets lilas et violets. Le bouquet dévoile un Cabernet presque parfumé et débute, comme on l'attend d'un Mouton, avec des notes grillées, des nuances de prunes bien mûres, de cassis, de thé noir et un souffle de menthe. En bouche la douceur de Pauillac est envoûtante, avec à nouveau des saveurs de prunes et des notes plus évidentes de cassis, belle extraction, finale aromatique. Cette année, Mouton ne joue pas sur la surpuissance, mais sur l'élégance et l'équilibre. Il semble qu'il suive lui-aussi la tendance et que l'on puisse l'apprécier également sur sa jeunesse, ce qui n'enlève rien à son potentiel de garde.

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 2054

Artikelnummer: 0459215

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 99/100, Decanter 98/100, Jeb
Dunnuck 99/100, Parker 98/100, René Gabriel
19/20
A boire: jusqu'en 2054
Vol. alcool: 13.5%
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.