

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:

Rubis-grenat profond. Séduisant élixir mêlant les mûres aux nuances de bonbon au cassis et de tabac blond, puis en deuxième nez viennent des notes de prunes rouges et de poivre blanc fraîchement moulu. Sublime et éclatant en bouche, avec un extrait légèrement farineux et des tannins parfaitement mûrs et déjà fondus. Finale longue et serrée sur un feu d'artifice d'airelles, de cerises rouges et de tabac burley.

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

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5%

A boire:

2028-2050

Cépage(s):

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer:

0459217



Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 97-98/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
A boire:	2028-2050
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
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.