

# 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:**

Grenat violet, saturé au centre et lilas sur le disque. Bouquet sensuel de framboises sauvages mûres, de tisane d'églantine refroidie et de cassis. Dans le deuxième nez, du tabac à pipe parfumé, des notes d'Earl Grey et une pointe de menthe. Bouche puissante avec une trame tannique serrée et exigeante, un corps dense et musclé avec des courbes. Dans la finale aux airs de catapulte, c'est un feu d'artifice sans fin de pastilles à la myrtille, de poivre noir de montagne et de notes toastées - un Mouton coup de massue tel que je n' en avais encore jamais expérimenté, d'une longueur gigantesque, une vraie bombe sexuelle!

## 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:** 20 Mois en Barrique **Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.0% **A boire:** 2030–2058

**Cépage(s):** 86% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0459218

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

# Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé Pauillac AOC

**Herkunft:** France

Notation: James Suckling 100/100, Antonio Galloni

99/100, Falstaff 99/100, Jeb Dunnuck 97+/100, Neal Martin 97/100, Parker 99/100, Wine

Spectator 98/100, WeinWisser 20/20

Cépage(s): 86% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 2%

Cabernet Franc

A boire: 2030-2058
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 20 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 14.0%

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.