



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:

Beau bouquet profond aux notes de nectar de cassis, de violette et de bois précieux, viennent ensuite des nuances de pastilles de chocolat, de graphite et de cassis. Bouche complexe et soyeuse, racée et énergique, avec des tannins serrés et une élégante note saline, de la sapidité et un corps droit. Notes marquées de terroir dans l'interminable finale concentrée de cerises sauvages et d'estragon.

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: 13.5%

A boire: 2030-2065

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0459219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	France
Notation:	WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 99/100, Decanter 98/100, Falstaff 99/100, Jean-Marc Quarin 97/100, James Suckling 99/100, Parker 98+/100
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
A boire:	2030–2065
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	20 Mois 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.