

# 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:**

Bouquet d'une grande complexité, framboise sauvage, parfum envoûtant d'iris, jus de cerise frais, thé Earl Grey foid, poivre de montagne, gelée de myrtille. Palais délicat et soyeux, racé et équilibré, avec richesse crémeuse, des tannins serrés et un corps complexe. Nectar de cassis dans la finale fulgurante, extraordinairement "sapide", on en a l'eau à la bouche, dit Jean-Emmanuel Danjoy en souriant.

## 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: 2029–2055
Artikelnummer: 0459221

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

# Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé Pauillac AOC

**Herkunft:** France

**Notation:** James Suckling 96-97/100, Antonio Galloni

94-96/100, Jean-Marc Quarin 97/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 94/100, WeinWisser

19/20

**A boire:** 2029–2055 **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.