



2006 Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Sans doute le grand Pauillac le plus célèbre au monde

Note de dégustation:

Rouge vineux très foncé, reflets d'un violet presque noir. Bouquet de cassis classique d'un Mouton; dense, ample et doux, il est souligné de petits fruits noirs séchés et parfumé de noix de coco, praliné noir et grains de café, avec encore une touche minérale et des nuances de térébenthine. Monte à la tête! La bouche est étonnamment gouleyante, grâce aux tanins fins et très élégants; texture soyeuse, astringence équilibrée, finale très épicée avec une délicieuse amertume chocolatée et à nouveau un fort cassis. Aussi puissant que le millésime de 1994, voire plus, et avec comme une noble arrogance. Longueur géniale.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Pauillac
Producteur:	Château Mouton Rothschild
Notation(s):	Parker 98+/100, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 19/20
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	87% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot
Référence:	0459206

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Origine: France
Notation(s): Parker 98+/100, Wine Spectator 94/100,
WeinWisser 19/20
Cépage(s): 87% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot
Apogée: jusqu'en 2040
Vol. alcool: 13.0 %
Service: 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.