



## 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.