



## 2016 Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

**Note de dégustation:**

Pourpre foncé, saturé au centre, lilas sur le disque. Bouquet profond et serré aux senteurs de mûres et de réglisse, puis de cassis, ainsi qu'un soupçon de menthe After-Eight. Les tannins sont légèrement rugueux mais des trois premiers crus de Pauillac, les plus avancés dans leur développement, avec leur rondeur et leurs fraîcheur. Un Mouton rassurant, qui plaira même dans sa jeunesse.

**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):** James Suckling 100/100, Parker 100/100, Antonio Galloni 100/100, Decanter 99/100, Jeb Dunnock 100/100, J. Robinson 18.5+/20

**Vol. alcool:** 13.5 %

**Emballage:** Caisse bois de 6

**Référence:** 0459216075B6000

## 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):** James Suckling 100/100, Parker 100/100,  
Antonio Galloni 100/100, Decanter 99/100, Jeb  
Dunnuck 100/100, J. Robinson 18.5+/20  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**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.