



## Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC, Coffret 3x75 cl 2005-2009-2010

1er Grand Cru Classé en édition limitée

### Description:

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.

### Note de dégustation:

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 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Pauillac
<b>Producteur:</b>	Château Mouton Rothschild
<b>Notation(s):</b>	
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Cépage(s):</b>	
<b>Référence:</b>	04592--

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Château Mouton Rothschild**

1er Cru Classé  
Pauillac AOC  
Coffret 3x75 cl 2005-2009-2010

**Origine:** France  
**Notation(s):**  
**Cépage(s):**  
**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.