2020 Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Note de dégustation:
Pourpre profond, centre opaque, disque lilas tendre. Bouquet dense de cassis, avec un soupçon de goudron, de truffe d'été et de réglisse, puis en deuxième nez de la cerise noire et de délicates nuances d'iris et bois de rose. La bouche est sublimement soyeuse, avec une merveilleuse plénitude et une race magique, des tannins qui semblent (légèrement) arrondis et le corps d'un athlète de haut niveau. Explosion de cerise sauvage et bois de santal dans l'interminable finale pleine d'énergie et à l'astringence royale. Je suis complètement sous le charme et sans voix, "il lui faut du temps", dit Jean-Emmanuel en souriant et ajoute que le vin est pur et sans artifices, sans fioritures.

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 100/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 99/100, Decanter 100/100, Jeb Dunnuck 97+/100, James Suckling 99–100/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	86% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 2% Cabernet Franc
Référence:	0459220

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

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 100/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 99/100, Decanter 100/100, Jeb Dunnuck 97+/100, James Suckling 99–100/100
Cépage(s):	86% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 2% Cabernet Franc
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch