



## 2019 Aile d'Argent du Ch. Mouton-Rothschild

Bordeaux AOC

**Accompagne idéale:**

Nous recommandons ce vin pour les plats à base d'asperges, les terrines de poisson et de homard, les crustacés et les olives. Il est également délicieux en apéro, avec du fromage frais et du fromage de chèvre.

**Conseils de service:**

Frais, entre 8 et 10 degrés

**Pays d'origine:**

France

**Région:**

Bordeaux

**Sous-région:**

Bordeaux, Bordeaux Supérieur

**Producteur:**

Château Mouton Rothschild

**Notation(s):**

Parker 93–95/100, WeinWisser 18.5/20, Falstaff 94/100

**Vol. alcool:**

13.5 %

**Apogée:**

jusqu'en 2031

**Référence:**

0534119

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

Taille: A7 74x105

### **Aile d'Argent du Ch. Mouton-Rothschild**

Bordeaux AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Parker 93–95/100, WeinWisser 18.5/20, Falstaff 94/100
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2031
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés