

2011 Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

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):

Wine Spectator 95/100, Parker 92+/100

Vol. alcool:

13.0 %

Apogée:

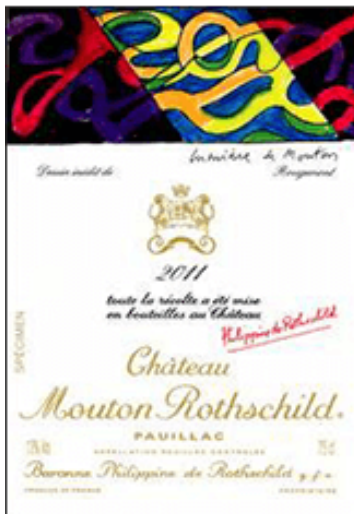
jusqu'en 2052

Cépage(s):

90% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 3% Cabernet Franc

Référence:

0459211



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Origine: France
Notation(s): Wine Spectator 95/100, Parker 92+/100
Cépage(s): 90% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 3% Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2052
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.