

## 2011 Château 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

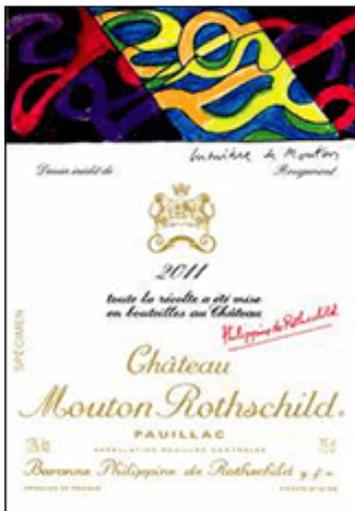
**Notation(s):** Wine Spectator 95/100, Parker 92+/100

**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

### Château 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.