



2021 Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

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:

Bouquet d'une grande complexité, framboise sauvage, parfum envoûtant d'iris, jus de cerise frais, thé Earl Grey foied, poivre de montagne, gelée de myrtille. Palais délicat et soyeux, racé et équilibré, avec richesse crémeuse, des tannins serrés et un corps complexe. Nectar de cassis dans la finale fulgurante, extraordinairement "sapide", on en a l'eau à la bouche, dit Jean-Emmanuel Danjoy en souriant.

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):

James Suckling 96-97/100, Score 20/20, Antonio Galloni 94-96/100, Jean-Marc Quarin 97/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 94/100, WeinWisser 19/20

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

2029-2055

Cépage(s):

Référence:

0459221

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): James Suckling 96–97/100, Score 20/20,
Antonio Galloni 94–96/100, Jean-Marc Quarin
97/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 94/100,
WeinWisser 19/20
Cépage(s):
Apogée: 2029–2055
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.