



2010 Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Le Mouton le plus monumental et le plus robuste (Rolf Bichsel Vinum)

Note de dégustation:

Pourpre-grenat étoffé, dense au milieu, disque lilas. Bouquet floral aux senteurs de mûrier, de myrtille, de réglisse et de cassis, avec aussi de belles épices, profondes et complexes. Bouche fluide, homogène, toute de finesse; texture satinée, tanins veloutés, toasté puissant en arrière-plan. Élégance féminine aux rétro-arômes géniaux.

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 100/100, Parker 98+/100
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2050
Référence:	0459210

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 100/100, Parker 98+/100
Apogée:	jusqu'en 2050
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.