



2022 Le Petit Mouton

de Mouton Rothschild, Pauillac AOC, Second vin du Ch. Mouton Rothschild

Un grand Petit Mouton

Note de dégustation:

Bouquet délicat de baies noires, avec de tendres notes de de lilas, de bois exotique et de tabac du Brésil. Palais complexe et bien charpenté, racé et parfaitement équilibré, (presque) entraînant avec une texture crémeuse et des tannins serrés. Astringence légèrement farineuse dans la finale concentrée aux nuances de cerises sauvages, de genièvre et de romarin séché.

Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: France
Région: Bordeaux
Sous-région: Pauillac
Producteur: Château Mouton Rothschild

Notation(s): James Suckling 95–96/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 18.5/20, Decanter 94/100, Falstaff 95/100, Jeb Dunnock 94–96/100

Référence: 0501222

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Le Petit Mouton

de Mouton Rothschild
Pauillac AOC
Second vin du Ch. Mouton Rothschild

Origine: France
Notation(s): James Suckling 95–96/100, Parker 92–94/100,
WeinWisser 18.5/20, Decanter 94/100, Falstaff
95/100, Jeb Dunnuck 94–96/100
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à
être décanté.