



2009 Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Une incroyable note de 99+ de Parker! Offre limitée!

Note de dégustation:

Pourpre extrêmement foncé, reflets lilas et noir violet. Au nez, il n'est pas tonitruant mais élégant, avec beaucoup de petits fruits noirs, et profondément complexe. Parfums de bois précieux et de chocolat noir, légères notes de fumé, gousse de vanille et beaucoup de réglisse. La bouche est une incarnation de l'élégance. Tanins d'une finesse inouïe, liés à une astringence presque crémeuse. En milieu de bouche, tous les arômes se lient pour exploser en finale, dans des arômes de myrtilles séchées juste après récolte.

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):	Parker 99+/100, Wine Spectator 98/100, WeinWisser 20/20
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2060
Cépage(s):	88% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot
Référence:	0459209

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): Parker 99+/100, Wine Spectator 98/100,
WeinWisser 20/20
Cépage(s): 88% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot
Apogée: jusqu'en 2060
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.