



2005 Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

La plus petite récolte depuis 30 ans

Note de dégustation:

Robe d'un violet foncé. Bouquet intense. Rondeur et plénitude en bouche. Simultanément tanins fins et extrait imposant. Cassis, myrtille et réglisse dans la finale d'une très belle allonge.

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 98/100, Parker 96/100, Vinum 18.5/20, Wine Spectator 95/100, WeinWisser 19/20

Vol. alcool:

13.0 %

Apogée:

jusqu'en 2054

Cépage(s):

85% Cabernet Sauvignon, 14% Merlot, 1% Cabernet Franc

Référence:

0459205

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 98/100, Parker 96/100, Vinum 18.5/20, Wine Spectator 95/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s): 85% Cabernet Sauvignon, 14% Merlot, 1% Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2054
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.