



## 2005 Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

La plus petite récolte depuis 30 ans

### 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:

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, Score 20/20, 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, Score 20/20, 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.