



## 2007 Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Parmi les trois meilleurs de la cuvée 2007 sur la rive gauche, avec Palmer et Cos d'Est

**Note de dégustation:**

Robe au grenat violet et noir. Génial bouquet de petits fruits noirs – cassis –, avec beaucoup de réglisse, d'une complexité et d'une profondeur rares. Bouche charnue, à l'extrait ferme et à l'astringence équilibrée, aux arômes de petits fruits noirs très expressifs; recèle des tanins poivrés à maturité, qui confèrent au vin une puissance racée. Un must qui incarnera ce qui fait la grandeur des Pauillac classiques. Demande plus de 10 ans avant de pouvoir commencer à être bu.

**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):** Wine Spectator 92/100, WeinWisser 19/20, Parker 90-92/100

**Vol. alcool:** 13.0 %

**Apogée:** jusqu'en 2035

**Cépage(s):** 81% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot

**Référence:** 0459207

## 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):** Wine Spectator 92/100, WeinWisser 19/20,  
Parker 90-92/100  
**Traubensorte(en):** 81% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot  
**Apogée:** jusqu'en 2035  
**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  
décanner.