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

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 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):	Score 20/20, Wine Spectator 92/100, Parker 90–92/100, WeinWisser 19/20
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	81% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot
Référence:	0459207

MÖVENPICK
VINS

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):	Score 20/20, Wine Spectator 92/100, Parker 90–92/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s):	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 décanter.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch