



Château Mouton Rothschild 2011

CHF 525.00 | 10 cl = CHF 70.00

Au nez, ce vin sombre et profond révèle des arômes fruités concentrés: du cassis, de la prune cuite et du sureau, avec une note de goudron et des nuances mentholées sous-jacentes. La belle note torréfiée, engendrée par les petits fûts de chêne brûlés, est clairement identifiable. Le palais très dense emplit la bouche, presque sensuel, et aboutit à une finale persistante. Les vins des bons millésimes présentent un énorme potentiel.

| | |
|-------------------------------|---|
| Producteur | Château Mouton Rothschild |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | France |
| Région | Bordeaux |
| Sous-région | Pauillac |
| Appellation | AC |
| Millésime | 2011 |
| Format | 75 cl |
| Température de consommation | 16° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2046 |
| Cépages | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 252861 |
| Accord mets et vins | Veau, Bœuf, Agneau, Grillades, Fromage, Plats mijotés |
| Avis | James Suckling 94/100 Vinum 18/20 Wine Enthusiast 95/100 Tim Atkin MW 97/100 Vinum 18/100 |



Vinification

Élevage en barriques françaises pendant 24 mois.

Terroir

Sols calcaires et partiellement quartzé.

Histoire





Souvent, les hommes et les femmes qui produisent le Mouton se succèdent d'une génération à l'autre et se transmettent le savoir-faire de leurs ancêtres, qui s'est enrichi de techniques de pointe au fil des ans. Ainsi, les millésimes sont à la fois tous différents et tous pareils - laissez-vous convaincre par leur bouquet légendaire de cassis. Toujours au firmament, le château mérite bien sa devise: «Premier je suis, second je fus, Mouton ne change».

