



Château Mouton Rothschild 2010

Le Mouton 2010 est composé de cabernet sauvignon à 94% et de merlot à 6%. 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.

Producteur	Château Mouton Rothschild
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Pauillac
Appellation	AC
Millésime	2010
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2060
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	252860
Accord mets et vins	Fromage, Champignons, Agneau, Plats mijotés, Veau, Bœuf
Avis	Robert Parker 98/100



Vinification

Élevage en barriques françaises pendant 24 mois.

Terroir

Sols calcaires et partiellement quartzeux.

Histoire





Le Château Mouton Rothschild a reçu son nom actuel après avoir été acquis en 1853 par le baron Nathaniel de Rothschild, de la branche anglaise de la célèbre dynastie. Pendant longtemps, malgré la qualité de plus en plus reconnue de son vin, Mouton n'a guère suscité l'intérêt de ses propriétaires, peu enclins à se rendre dans une région alors défavorisée. C'est donc un jour heureux que le baron Philippe de Rothschild, arrière-petit-fils du baron Nathaniel, prenne en charge en 1922, à l'âge de 20 ans, les destinées d'un domaine viticole auquel il consacra sa vie.

