



MOUTON CADET



Presentación Bodega



1922 | Baron Philippe de Rothschild

En 1922, el barón Philippe de Rothschild (1902-1988), de 20 años, hijo menor del barón Henri y bisnieto del barón Nathaniel, se hizo cargo del destino de Mouton Rothschild. Durante su reinado, que duró más de 60 años, sus decisiones cambiaron profundamente el mundo del vino, elevarían la imagen del castillo familiar a alturas inigualables y aumentarían considerablemente la variedad y el alcance geográfico de sus actividades.

1930 | Lanzamiento de Mouton Cadet

Casi 90 años después de su nacimiento, Mouton Cadet es el resultado de una historia entre los vinos de Burdeos y el barón Philippe de Rothschild. El más joven de la familia y propietario del Château Mouton Rothschild, deseaba llevar la riqueza de la prestigiosa región de Burdeos a los consumidores de todo el mundo.

1988 | Baroness Philippine de Rothschild

En 1988, tras la muerte de su padre, la baronesa Philippine de Rothschild siguió el trabajo y la filosofía del barón Philippe: hacer que un gran vino Mouton Cadet Bordeaux fuera accesible a una audiencia mundial más amplia.

Embajadora incansable, promovió la marca en todos los continentes y convirtió a Mouton Cadet en el vino de Burdeos de marca más vendido en el mundo. En su búsqueda constante de innovación, en 2004, le dio a Mouton Cadet un estilo nuevo, más frutal. La botella, diseñada por la propia baronesa Philippine, también se renovó.

2014 | Philippe Sereys de Rothschild

Philippe Sereys de Rothschild sucedió a su madre como presidente del consejo de supervisión en septiembre de 2014 y luego se convirtió en presidente y director ejecutivo de la empresa familiar en abril de 2018.

Mientras continúa con el notable trabajo de su abuelo, el barón Philippe de Rothschild, y de su madre, la baronesa Philippine de Rothschild, Philippe Sereys de Rothschild está decidido a mejorar aún más la reputación de Mouton Cadet en todo el mundo y orgulloso, con el lanzamiento de la cosecha 2015, para abrir una nueva capítulo en la historia de una gran marca.





MOUTON CADET ROSÉ BIO X MATHILDE

A.O.C. BORDEAUX, FRANCIA.

★

Variedad: 100% Merlot.

Vinificación: Este vino se ha elaborado mediante la técnica de prensado directo, con el fin de obtener una capa ligera y aromas frescos y afrutados. Crianza de 4 meses sobre finas lías en cubas.

Temperatura de Servicio: Servir de 6 a 8° C

Notas del Sommelier: Color rosa peonía pálido brillante.

La nariz revela magníficos aromas de frutas rojas frescas (grosella, frambuesa), que se abren en notas de pomelo rosa y un delicado toque de frutas exóticas. Tras un succulento ataque de grosella y frambuesa, el pomelo rosa refresca el paladar en la parte central y se funde en un final de boca intenso y mineral marcado por la delicadeza de las frutas exóticas (piña, guayaba).

Maridaje: Ideal como aperitivo y con barbacoa.



MOUTON CADET ROUGE

A.O.C. BORDEAUX, FRANCIA.

★

Variedades: 92% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc..

Reposo: 16 meses.

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 17° C

Notas del Sommelier: Un atractivo rojo carmesí con matices violáceos. En nariz se abre con un conjunto de aromas muy intensos de frutas rojas y negras, acompañados de una aireación por delicados toques especiados. El ataque sustancial y con cuerpo libera inundaciones de frutas rojas maduras, especialmente guinda y frambuesa, mientras que los delicados sabores de frutas negras pasan a primer plano en el cálido abrazo del paladar medio, lo que lleva a un final suave puntuado por notas sutiles. de especias frescas.

Maridaje: Ideal con Filet mignon de cerdo, magret de pato, quesos ligeros.





MOUTON CADET HÉRITAGE

A.O.C. BORDEAUX, FRANCIA.

— — — — — * — — — — —

Variedades: 95% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon.
Reposo: 16 meses, que incluyen de 8 a 10 meses en madera.
Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 17° C

Notas del Sommelier: De color rojo granate con intensos reflejos púrpuras. La primera impresión en nariz revela un buqué de frutas negras. Después, en la aireación, se descubren delicadas notas torrefactadas. El ataque desvela notas sutiles de frutas negras maduras y especiadas. Los aromas de frutas negras ascienden con potencia en la parte central para dar paso a aromas especiados y magníficas notas torrefactadas en un final denso y con taninos finos.

Maridaje: Ideal con Chuletón de buey, paletilla de cordero, magret de pato con salsa de pimienta verde.



MOUTON CADET SAINT-ÉMILION RÉSERVE

A.O.C. SAINT-ÉMILION, FRANCIA.

— — — — — * — — — — —

Variedades: 83% Merlot, 16% Cabernet Franc, 1% Cabernet Sauvignon.
Reposo: 16 meses, parcialmente en madera de 4 a 6 meses.
Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 17° C

Notas del Sommelier: Rojo rubí con vivos reflejos violáceos. En nariz expresa delicada y suave especias (pimentón, azafrán) antes de abrir sobre rojos y negros intensos (cereza, arándano) frutas. El ataque redondo expresa una intensa mezcla aromática de rojo y negro frutas. El paso por boca muy rico y elegante llena la boca con taninos suaves. El final voluptuoso revela sutiles notas especiadas.

Maridaje: Ideal con Burger de ternera, tajine de verduras o una tabla de quesos.





MOUTON CADET MÉDOC RÉSERVE

A.O.C. MÉDOC, FRANCIA.



Varietades: 67% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon.

Reposo: 16 meses de los cuales 10 meses en madera.

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 17° C

Notas del Sommelier: Un rojo granate intenso y brillante. En nariz muestra frutos rojos confitados, aromas especialmente fresa silvestre y cereza burlat, junto con notas de trufa y almendra tostada. De entrada limpia y flexible, el paso en boca revela una mezcla expresiva de frutas rojas y negras como la fresa silvestre y grosella negra, mientras que el final lleva el sello distintivo de Cabernet denso y completamente maduro, desplegando todo el poder de la uva y elegancia.

Maridaje: Ideal con Brochetas de cordero, crujiente de pollo/cerdo, rollitos o crumble de frutos rojos.



