



MOUTON CADET ROUGE
A.O.C. BORDEAUX, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

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

Alcohol: 14,0%

Reposo: 16 meses.

Capacidad de Guarda: 8 años

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.



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



La Bodega

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.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com