



## MOUTON CADET HÉRITAGE

A.O.C. BORDEAUX, FRANCIA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto

**Variedades:** 95% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon.

**Alcohol:** 14,5%

**Reposo:** 16 meses, que incluyen de 8 a 10 meses en madera.

**Capacidad de Guarda:** 12 años

**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.



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

  
**MOUTON CADET**

### 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.