



MOUTON CADET ROSÉ BIO X MATHILDE
A.O.C. BORDEAUX, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Rosado

Variedad: 100% Merlot.

Alcohol: 12,5%

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.

Capacidad de Guarda: 3 años

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).



Ideal como aperitivo y con barbacoa.


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.