



MOUTON CADET SAINT-ÉMILION RÉSERVE
A.O.C. SAINT-ÉMILION, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedades: 83% Merlot, 16% Cabernet Franc, 1% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 13,5%

Reposo: 16 meses, parcialmente en madera de 4 a 6 meses

Capacidad de Guarda: 15 años

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.



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



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