



MOUTON CADET

AOC Bordeaux
Millésime 2023

Agrumes intenses

Fruits exotiques

Densité & gourmandise

TERROIR

Les parcelles sélectionnées par Baron Philippe de Rothschild se trouvent sur trois secteurs apportant chacun sa typicité à Mouton Cadet blanc, en Entre-Deux-Mers, au Nord ainsi qu'à l'Est du vignoble bordelais. Les terroirs sélectionnés, à dominante limono-argileuse, également gravelo-argileux, sont favorables à la production de vins blancs frais et aromatiques. L'argile apporte le fruité et les arômes typiques du Sauvignon Blanc. Élaborés dans le respect des terroirs et des Hommes, les vins sélectionnés proviennent exclusivement de vignobles certifiés "Haute Valeur Environnementale". Cette certification est une reconnaissance qui valorise les pratiques respectueuses de l'environnement.

MILLÉSIME 2023

Après un hiver contrasté, le printemps 2023 est équilibré en termes de pluviométrie et de températures. Celui-ci permet une belle floraison et promet un beau potentiel de vendange. L'été, tardif, bascule à partir de la mi-août dans une séquence chaude et sèche qui se prolonge jusqu'en septembre. Ceci accélère le processus de maturation des raisins et permet une concentration des arômes. Le positionnement des vendanges, paramètre primordial sur ce millésime solaire, a permis de vinifier des vins blancs d'une belle richesse aromatique tout en préservant élégance et densité en bouche.

VINIFICATION

Les parcelles sélectionnées sont suivies pendant leur cycle végétatif par les œnologues de Baron Philippe de Rothschild qui conseillent nos viticulteurs-partenaires sur la conduite de leurs vignes. La maturation des raisins est suivie rigoureusement afin de déterminer sa date de vendange optimale, la vinification est adaptée à chaque cuve de manière à préserver la personnalité de chaque terroir et de chaque cépage.

ÉLEVAGE

Durée : 6 mois en cuves inox sur lies fines avec bâtonnages réguliers.

ASSEMBLAGE

Sauvignon Blanc : 84%

Fraîcheur et fruité

Sémillon : 14%

Rondeur et densité

Muscadelle : 2%

Finesse

DÉGUSTATION

ROBE : Jaune bouton d'or aux reflets mimosa

NEZ : Le premier nez exprime un intense bouquet d'agrumes mêlé à des notes de pêche blanche, le second nez révèle des arômes de fruits exotiques très gourmands.

BOUCHE : L'attaque, ample et délicate, dévoile de puissants arômes d'agrumes rejoins, sur le milieu de bouche, par des notes d'agrumes et d'abricot. Les fruits exotiques s'expriment sur une finale de bouche d'une belle densité, lui conférant longueur et gourmandise.

Alc. 13,5°

ACCORDS METS VINS

Noix de Saint-Jacques aux agrumes, huîtres, linguine aux fruits de mer.

Température de service : 8-10°C

