



Réserve MOUTON CADET

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD

AOC Margaux
Millésime 2021

Fruits rouges et noirs mûrs

Moka

Épices

TERROIR

L'appellation Margaux se caractérise par de vastes collines de faible altitude composées de graves très denses reposant sur un sous-sol majoritairement calcaire, parfois argileux. De petits ruisseaux de drainage circulant entre ces collines assurent une alimentation hydrique régulière à la vigne tout au long de l'année. Baron Philippe de Rothschild a sélectionné sur cette appellation des terroirs permettant de révéler toute sa typicité et son caractère unique.

MILLÉSIME 2021

L'hiver 2021 a été plutôt doux et humide. Après un printemps mitigé, marqué par quelques phénomènes de gel sur certains secteurs du Bordelais, un début d'été chaud et sec a permis à la floraison de se dérouler dans de bonnes conditions. Par la suite, des conditions météorologiques tempérées et relativement sèches ont permis à la vigne d'avoir un développement progressif ; la maturation des raisins a été lente et homogène jusqu'aux vendanges. 2021 est un millésime tardif qui a conféré à nos vins rouges une trame tannique raffinée et une aromatique éclatante et suave, dominée par l'expression fruitée du Merlot.

VINIFICATION

Les parcelles sélectionnées sont suivies pendant tout leur cycle végétatif par les œnologues de Baron Philippe de Rothschild qui conseillent nos viticulteurs-partenaires sur la conduite de leurs vignes. Chaque parcelle de vigne est vendangée à sa maturité optimale puis vinifiée séparément par nos viticulteurs-partenaires, accompagnés par nos œnologues. La vinification de chaque cuve est adaptée afin de préserver le volume en bouche remarquable et la persistance tannique suave et fondue typiques de Réserve Mouton Cadet Margaux.

ÉLEVAGE

12 mois avec boisage

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 68%

Puissance et structure

Merlot : 30%

Fruité et rondeur

Petit Verdot : 2%

Fraîcheur et épices

DÉGUSTATION

ROBE :

Grenat profond aux reflets cassis

NEZ : Le nez dévoile des arômes de fruits rouges et noirs mûrs (cerise burlat, cassis) avant de s'ouvrir, après aération, sur de délicates notes de pain grillé et de poivre noir.

BOUCHE :

L'attaque, chaleureuse et enveloppante, révèle de puissants arômes de fruits noirs. Le milieu de bouche exprime de subtiles notes de moka et d'épices douces rejointes, sur une fin de bouche soyeuse, par d'élégantes touches vanillées.

Alc. 12,5%

ACCORDS METS VINS

Un filet de bœuf Wellington, de la pintade rôtie aux girolles ou une mimolette extra vieille.

Température de service : 15-17°C

