



Château Mouton Rothschild
Pauillac 1999
Grand Cru Classé en 1855
1^{er} cru Classé en 1973

Caractéristiques

Région :	Bordeaux rive gauche
Appellation :	Pauillac
Encépagement :	77% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 9% Cabernet Franc, 2% Merlot
Age moyen des vignes :	48 ans
Sous-sol :	Graves de la Gironde sur socle marno-calcaire
Situation :	En croupes
Production moyenne :	242 000 bouteilles (84 hectares de vignes)
Vendanges :	Manuelles en cagettes
Rendement moyen :	55hl/ha
Vinification :	Traditionnelles en cuve bois tronconiques
Elevage :	22 mois en bois neufs (100%)
Vinificateur :	Philippe Dalhuin
Propriétaire :	Baronne Philippine de Rothschild

Analyse

Visuel :	Robe grenat profond avec des nuances légèrement évoluées.
Olfactif :	Le nez développe des senteurs de fruits noirs comme le cassis, la mûre, la myrtille ainsi que des notes de sous-bois, de cuir et de boîte à cigare.
Gustatif :	La prise de bouche est à la fois ronde et ferme. Les tanins se sont assouplis et se fondent dans les saveurs du boisé torréfié. La finale sur des notes de caramel et de menthol est d'une superbe finesse.
Global :	Un mythe pour les dégustations de la FCVF. Mouton 1999 est le dernier millésime du 21 ^{ème} siècle. Comme le souligne la ruade du bélier sur l'étiquette, Mouton nous invite au plaisir de boire et chasse allègrement le millénaire qui s'achève.

Dix-verres

Potentiel de garde :	2010 - 2020
Prix estimé à ce jour :	Epuisé : valeur du marché : 385€ TTC
Accords mets - vin :	Selle d'agneau en croute, pommes sarladaises
Service :	Servir à 17°C, carafer 1 heure