



Les Dégustations du Mardi Dîner-dégustation - Château Mouton Rothschild

Mardi
16
OCTOBRE



20H00 | 320,00 € TTC / pers.



Véritable fruit de l'histoire, le Château Mouton Rothschild doit son nom au baron Nathaniel de Rothschild et sa renommée au légendaire Philippe de Rothschild, rénovateur de Mouton et pionnier du monde du vin. C'est en 1973 que la propriété vit sa consécration en devenant l'unique Deuxième Grand Cru Classé à rejoindre le sérail des Premiers Grands Crus. A cette occasion sa devise '*Premier ne puis, second ne daigne, Mouton suis*' est devenue '*Premier je suis, second je fus, Mouton ne change*'.

Depuis plus de 20 ans les Domaines Barons Philippe de Rothschild s'attachent tout particulièrement à conduire leurs propriétés dans le plus pur respect des vignobles et de leurs terroirs. Ainsi, les équipes ont recouru à la combinaison des techniques de viticulture raisonnée, biologique et biodynamique. Depuis toujours les vins de Mouton ont un goût particulier de fumé et de sarment brûlé. Cette caractéristique, connue des anciens, a été mise en lumière par Jacques Boissenot, oenologue-conseil, avant sa mort. Ceci reste aujourd'hui encore une marque distinctive des fruits de ce terroir de Pauillac. Vivez la légende des vins des Domaines Baron Philippe de Rothschild le 16 octobre prochain aux Caves Legrand.

Dîner-dégustation en présence d'Hervé Guoin.

Aile d'Argent 2005
Tartelette au foie gras, poire crue, citron caviar et poivre Tchuli.

—
Château D'Armailhac 2012
Château Clerc Milon 2011
Petit Mouton Rothschild 2010
Paleron de boeuf mi-cuit, moelle de boeuf, ail noir et chips de Cecina.

—
Château Mouton Rothschild 2009

www.caves-legrand.com

Les Dégustations du Mardi

Dîner-dégustation - Château Mouton Rothschild

Mardi
16
OCTOBRE



20H00 | 320,00 € TTC / pers.

Château Mouton Rothschild 2006
Filet de Rouget à la flamme, jus bourguignon et blettes déglacées.

Château Mouton Rothschild 1998
Château Mouton Rothschild 1990

Château Mouton Rothschild 1986
Cane mi-sauvage, filet et cuisse rôtis, champignons de saison et jus aux cerises.

Château Coutet 2009
Tomme de chèvre affinée Maison Cheese et condiment orange.