

PRIMEURS



*Château
Mouton Rothschild.*



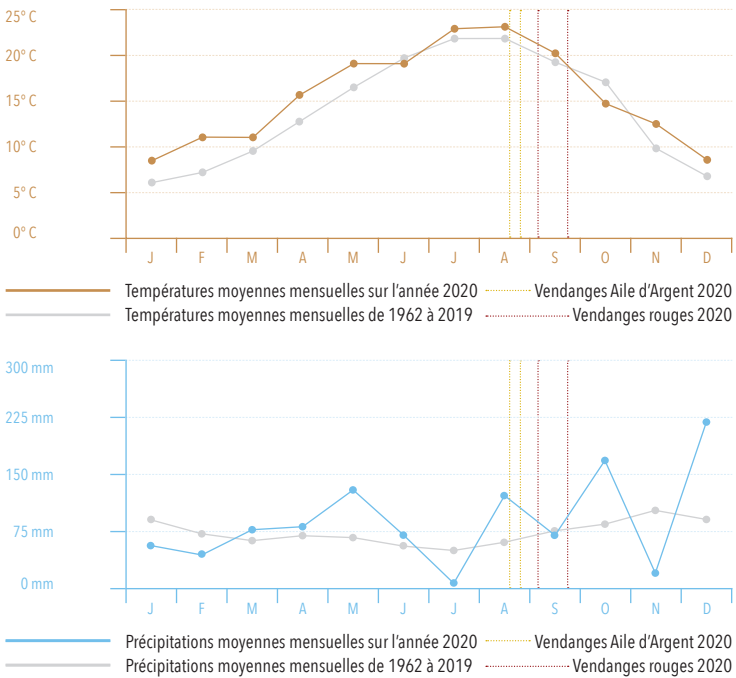
**LE PETIT MOUTON
DE MOUTON
ROTHSCHILD**



Aile d'Argent®

2020

CLIMATOLOGIE 2020



A la faveur d'un hiver particulièrement doux et d'un début de printemps aux températures nettement supérieures à la normale, la vigne connaît un débourrement précoce d'une dizaine de jours par rapport à la moyenne pluriannuelle. Le passage fin mars d'un front neigeux est heureusement sans incidence sur les vignobles.

Le printemps se poursuit avec des températures supérieures aux normales saisonnières, ponctué par des précipitations abondantes, notamment au début du mois de mai. Le retour de conditions anticycloniques, chaudes et sèches, dès la mi-mai, accélère sensiblement le cycle végétatif, notamment au moment de la floraison, en avance de 12 jours sur son cycle habituel.

Le mois de juin, plus contrasté, cède la place à un début d'été marqué par des vagues de chaleur et une sécheresse particulièrement perceptible durant le mois de juillet. Le mois d'août, a contrario, connaît quelques épisodes pluvieux, activant ainsi le processus de véraison et contribuant à uniformiser le développement des baies.

A la veille des vendanges, l'état sanitaire des raisins est parfait. Favorisées par des conditions anticycloniques exceptionnelles et par une hausse des températures avançant l'atteinte de la maturité pour tous les cépages, les vendanges 2020 sont historiquement précoces. Ainsi, pour Aile d'Argent, elles sont déclenchées dès le 24 août, afin de préserver fraîcheur et finesse aromatique.

Quant aux cépages rouges, la récolte prend place du 7 au 24 septembre dans des conditions météorologiques idéales. La parfaite qualité des baies permet de produire des vins offrant de beaux équilibres, caractérisés par des bouches charnues, des trames taniques puissantes mais fondues, et une grande fraîcheur gustative.

A défaut de volumes généreux, la qualité des vins permet de projeter le millésime 2020 parmi les grandes réussites de la dernière décennie.

VENDANGES AILE D'ARGENT : du 24 au 28 août.

VENDANGES DES CEPAGES ROUGES : du 7 au 24 septembre.

*Château
Mouton Rothschild.*

La robe est d'un rouge cerise sombre et soutenu, agrémenté de reflets grenat.

Le nez, fin et complexe, dévoile des arômes de fruits noirs d'une remarquable maturité. À l'aération, le vin exhale des parfums de cassis, d'anis, associés à des notes de graphite et à une subtile pointe de tabac blond.

En bouche, l'attaque est à la fois suave et charnue, révélant des tanins d'une grande précision qui accompagnent une montée en puissance des saveurs, dans un équilibre harmonieux et succulent. La finesse des arômes dévoile des nuances mentholées, minérales et fumées.

La finale, complète et d'une longueur exceptionnelle, exprime toute la noblesse du Cabernet Sauvignon de Mouton.

ASSEMBLAGE

84 % Cabernet Sauvignon
13 % Merlot
2 % Cabernet Franc
1 % Petit Verdot

**LE PETIT MOUTON
DE MOUTON
ROTHSCHILD** 

La couleur est d'un rouge profond, aux reflets carminés.

Le nez libère un bouquet d'une grande complexité, où se mêlent des parfums de griotte, de pivoine, alliés à des notes de noix de muscade.

L'attaque, ample et gourmande, annonce un milieu de bouche équilibré, harmonieux, souligné par une trame de tanins denses et précis, associés à une matière riche aux arômes intenses de fruits noirs à parfaite maturité.

La finale est savoureuse, et persiste longuement sur des nuances chocolatées.

ASSEMBLAGE

72 % Cabernet Sauvignon
24 % Merlot
4 % Cabernet Franc

Aile d'Argent®

La robe est d'une couleur pomme jaune avec de légers reflets verts.

D'une subtile complexité, le nez offre des notes de fruits mûrs, tels l'abricot, les fruits exotiques et la pêche blanche. Une nuance florale complète cet ensemble soutenu par une intense minéralité.

En bouche, l'harmonie domine entre texture et tension, agrémentée d'élégantes notes de fruits blancs et d'ananas. Le vin développe beaucoup de montant et une magnifique longueur.

ASSEMBLAGE

66 % Sauvignon
34 % Sémillon



33250 PAUILLAC - FRANCE
T. +33 (0)5 56 73 20 20 | F. +33 (0)5 56 73 20 33
—
www.chateau-mouton-rothschild.com