



## **LE PETIT MOUTON DE MOUTON ROTHSCHILD**

*Second Vin de Château Mouton Rothschild, AOC Pauillac*

### **LE MILLÉSIME 2019**

#### **Climatologie**

Le début de l'année 2019 fut caractérisé par un hiver plus chaud et plus sec qu'à l'accoutumée avec un record de température de 24,7° C enregistré le 27 février. Cette douceur a entraîné une avance du cycle de la vigne qui s'est progressivement ralenti avec l'arrivée d'un printemps plus frais et de températures inférieures aux moyennes. De ce fait, la floraison se tint finalement dans les dates habituelles.

Après un mois de juin très contrasté, fraîcheur tardive et fortes précipitations suivies d'une vague de chaleur précoce, le mois de juillet s'est poursuivi sous un très beau temps. L'été fut particulièrement ensoleillé, chaud et, à la veille des vendanges, la vigne se présentait dans de parfaites conditions : les quelques précipitations bénéfiques enregistrées en juillet et en août ayant largement contribué à limiter les phénomènes de déshydratation que l'on pouvait craindre.

C'est ainsi que les vendanges commencèrent dès le 5 septembre par les raisins blancs : une vendange rapide qui a livré, en particulier, des Sémillons remarquables.

L'ensemble des vignes d'Aile d'Argent ayant été récolté au 11 septembre.

A Château Mouton Rothschild, les vendanges des cépages rouges se déroulèrent quant à elles, du 18 septembre au 5 octobre. Si quelques gouttes de pluie émaillèrent la cueillette, les conditions générales restèrent très bonnes et garantirent ainsi une qualité de raisin irréprochable.

A l'image de la générosité de l'année 2019, les vins se montrent très riches avec de beaux degrés et beaucoup de couleur. Ils possèdent des tanins denses et satinés qui rendent ce millésime très prometteur.

**Vendanges** Du 18 septembre au 5 octobre.

**Assemblage** 68 % Cabernet Sauvignon  
32 % Merlot

#### **Notes de dégustation**

La robe est d'un rouge intense avec des reflets pourpres.

Le nez est complexe, aux arômes de fruits noirs, de cassis, de chocolat et de torréfaction.

La bouche est fraîche, avec des saveurs de fruits rouges et de pain grillé.

Les tanins sont croquants et soyeux, réglissés.

Belle longueur en finale.