

Mouton Cadet rouge 2017



Terroir

- Sols calcaires de l'Entre-Deux-Mers et des Premières Côtes de Bordeaux : vins fins.
- Sols argileux du Blayais : vins plus corsés.
- Sols graveleux des Côtes de Bourg et du sud de l'Entre-Deux-Mers : apportent élégance et fraîcheur au cabernet.
- Origine des approvisionnements : 45% de Côtes de Bordeaux et 55% de Bordeaux..

Vinification

100% de sélection parcellaire grâce à des contrats avec nos viticulteurs partenaires
Suivi de la vigne au vin par nos œnologues

Notes de dégustation

Robe : Grenat intense et brillant

Nez : premier nez sur les notes de fruits rouges (airelles, myrtille) accompagné d'une pointe de caramel. A l'aération on retrouve des fruits plus mûrs comme de la mûre et de la cerise.

Bouche : L'attaque est élancée avec des fruits frais (myrtille et cerise) et une touche de garrigue. Le milieu de bouche est riche et tout en rondeur. La finale s'exprime sur des notes épicées (poivre blanc), avec beaucoup d'élégance et de longueur.

Élevage

Durée : 18 mois

Cerise, myrtille, mûre,



CÉPAGES :

86% Merlot :

arômes de fruits rouges

10% Cabernet Sauvignon :

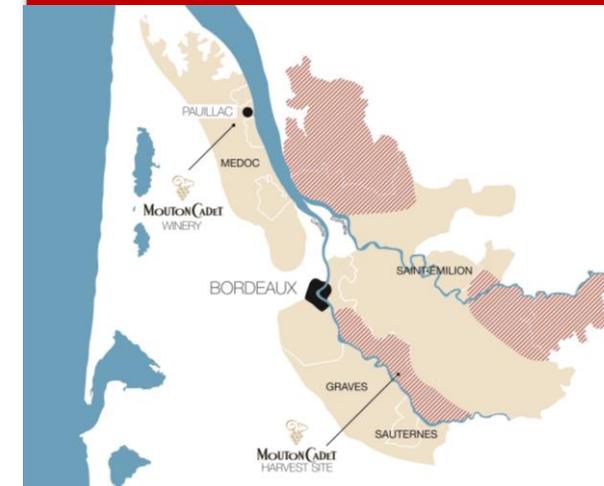
structure et puissance

4% Cabernet Franc :

finesse et élégance.

ACCORDS METS & VINS :

Filet mignon de porc, magret de canard, fromages légers.



Mouton Cadet rosé 2019



Terroir

Sélection des parcelles des terroirs argilo-calcaires du Blayais et du Nord-Est du vignoble bordelais. L'argile apporte **fraîcheur et fruité** à l'assemblage, le calcaire **finesse et élégance**.

Vinification

Mouton Cadet rosé est le fruit de l'assemblage de vins élaborés selon la technique du **pressurage direct** : (pressurage immédiat de cuves destinées 100% à faire du vin rosé). Cette technique permet l'obtention de rosés à la **robe claire et légère**, sans pour autant perdre en **fraicheur et en arômes de fruits**.

Notes de dégustation

Robe : Rose pâle brillant

Nez : Le premier nez révèle des notes de fruits rouges. Puis, à l'aération on retrouve des arômes de grenadine et une touche de pamplemousse.

Bouche : L'attaque est en finesse, avec des arômes de framboise. Le milieu de bouche révèle les tannins et une belle fraîcheur. La finale est marquée par le pamplemousse rose et les groseilles.

Élevage

Durée : 5 mois en cuves inox sur lies fines

Groseille, framboise, pamplemousse, frais, fruité



CÉPAGES :

65% Merlot :

Arômes de fruits rouges

25% Cabernet Franc :

Finesse et élégance

7% Cabernet Sauvignon :

Structure et puissance

3% Malbec :

Élégance et fraîcheur

ACCORDS METS & VINS :

Toasts de jambon Bellota, des sushis & makis ou une tartelette aux framboises.



Mouton Cadet blanc 2019



Terroir

Trois secteurs sélectionnés apportant chacun sa typicité à Mouton Cadet blanc: Entre-Deux-Mers, au Nord ainsi qu'à l'Est du vignoble bordelais.

Des parcelles très favorables à la production de vins blancs **frais et aromatiques**.

L'argile apporte le **fruité** et les arômes typiques du Sauvignon Blanc, la composante limoneuse la **fraicheur** et les graves la **densité**.

Vinification

Sélection rigoureuse de raisins effectuée auprès des viticulteurs partenaires implantés sur les meilleurs terroirs de cépages blancs de la région Bordelaise.

Notes de dégustation

Robe : Or brillant

Nez : Le premier nez révèle des arômes d'agrumes. Puis l'aération laisse apparaître des notes de fruit tropical et de yuzu.

Bouche : L'attaque est fraîche avec des fruits jaunes. Le milieu de bouche est marqué par les agrumes. La finale regroupe minéralité et arôme du buis.

Élevage

Durée : 6 mois en cuves sur lies fines avec bâtonnage réguliers.

Pêche, yuzu, agrumes



CÉPAGES :

73% Sauvignon Blanc :
Arômes frais, fruités et floraux

26% Sémillon :

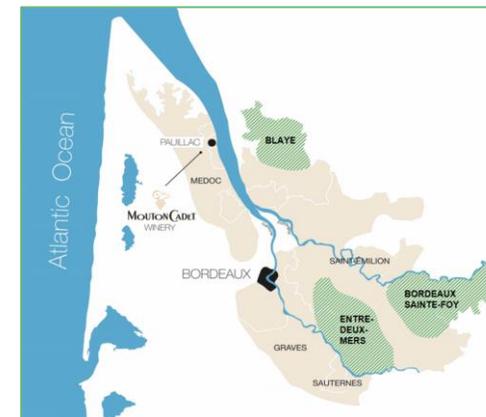
Structure et rondeur

1% Muscadelle :

Caractère aromatiques prononcés

ACCORDS METS & VINS :

Noix de St-Jacques aux agrumes, huîtres, linguinis aux fruits de mer.



Mouton Cadet Héritage 2017



Terroir

- Sols calcaires de l'Entre-Deux-Mers et des Premières Côtes de Bordeaux : vins fins.
- Sols argileux du Blayais : vins plus corsés.
- Sols graveleux des Côtes de Bourg et du sud de l'Entre-Deux-Mers : apportent élégance et fraîcheur au cabernet.

Vinification

La vinification est adaptée à chaque cuve afin d'optimiser l'extraction des tanins et **l'expression de fruits mûrs et de notes grillées.**

Notes de dégustation

Robe: Grenat intense avec de légers reflets pourpres

Nez : Le premier nez est un mélange de fruits noirs (mûre, myrtille) et de fruits rouges (cerise confite). Puis à l'aération se sont de délicates pointes d'épices et de cassis qui arrivent

Bouche : L'attaque est ronde et riche sur les fruits frais (myrtille, cassis, cerise). En milieu de bouche des tanins puissants mais très ciselés apparaissent. La finale va laisser s'exprimer des notes d'épices douces (cannelle, vanille) et une belle fraîcheur

Élevage

Durée : 20 à 25 mois incluant 9 mois de boisage

**Mûre,
vanille, myrtille**

CÉPAGES :

85% Merlot :

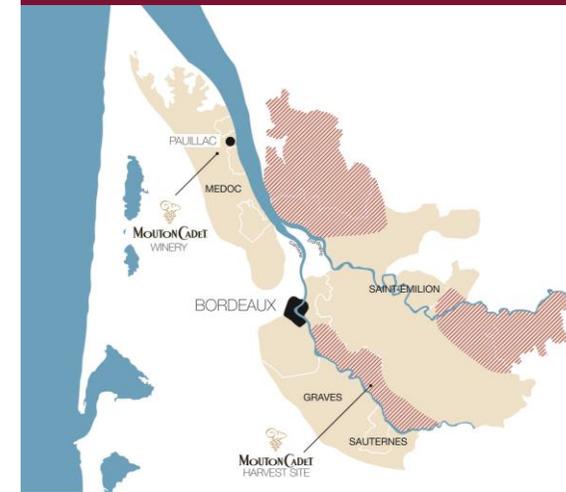
arômes de fruits rouges.

8% Cabernet Sauvignon :
structure et puissance.

7% Cabernet Franc :
finesse et élégance.

ACCORDS METS & VINS :

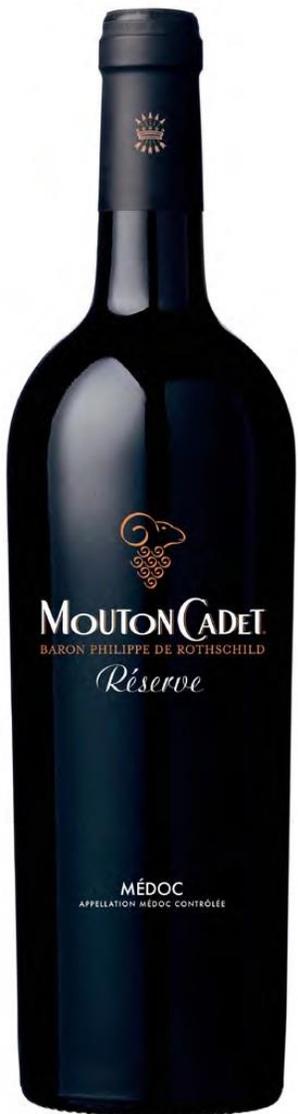
**Côte de bœuf, épaule
d'agneau, magret de canard
sauce poivre vert.**





Réserve Mouton Cadet Médoc 2016

Réserve
MOUTON CADET
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD



Terroir

- Sols constitués de graves qui absorbent la chaleur durant la journée et la restituent durant la nuit.
- Micro-climat chaud, sans écart important de température, ce qui permet notamment d'obtenir une excellente maturation des Cabernets

Vinification

Vinification spécifique à chaque cuve définie de manière à préserver la personnalité de chaque terroir et de chaque cépage, tout en garantissant l'expression du **fruit mûr et la puissance** tannique de Réserve Mouton Cadet Médoc.

Notes de dégustation

Robe : grenat foncé brillant.

Nez : un premier nez subtil aux notes fruitées de cassis et de mûre, qui évolue progressivement vers les épices douces (badiane, vanille).

Bouche : une attaque puissante accompagnée de tannins riches et d'une belle extraction. Le milieu de bouche est concentré et mûre. La finale exprime le terroir du Médoc avec des arômes de cassis et des tannins puissants et raffinés.

Élevage

Durée : 16 mois dont 10 mois de boisage

Cassis, mûre,
vanille

CÉPAGES :

61% Merlot :

fruité et rondeur

39% Cabernet Sauvignon :

structure et puissance

ACCORDS METS & VINS :

Brochette d'agneau, nems au poulet/porc ou crumble aux fruits rouges





Réserve
MOUTON CADET
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD

Réserve Mouton Cadet Haut-Médoc 2016



Terroir

De par son étendue, le terroir du Haut-Médoc présente un éventail diversifié de sols et de climats. On y retrouve aussi bien des sols argilo-calcaires que des sols graveleux, contribuant à la richesse des vins de cette appellation.

Vinification

Vinification séparée de chaque parcelle pour conserver la personnalité de chaque terroir et cépage, cépage, tout en garantissant l'expression du **fruit et la structure** veloutée de Réserve Mouton Cadet Haut-Médoc.

Notes de dégustation

Robe : pourpre intense, brillant, légers reflets violines.

Nez : le nez est dominé par les fruits mûrs (cassis, cerise noire) et les épices (vanille, cannelle). A l'aération le cassis prend une place prédominante avec des touches de pain grillé et de café torréfié.

Bouche : l'attaque est massive, onctueuse avec des tanins d'une belle puissance, le milieu de bouche est ample avec les fruits et les épices du nez, la finale laisse place à des tanins puissants mais qui s'expriment tout en délicatesse.

Élevage

Durée : 16 mois

Cassis, mûre,
vanille, cannelle

CÉPAGES :

56% Merlot :

arômes de fruits rouges

44% Cabernet Sauvignon :

structure et puissance

ACCORDS METS & VINS :

Un boeuf au boeuf épicé, un steak sauce forestière ou une vieille mimolette

HAUT-MÉDOC

ATLANTIQUE

Réserve Mouton Cadet Haut-Médoc 2017

Terroir

De par son étendue, le terroir du Haut-Médoc présente un éventail diversifié de sols et de climats. On y retrouve aussi bien des sols argilo-calcaires que des sols graveleux, contribuant à la richesse des vins de cette appellation.

Vinification

Vinification séparée de chaque parcelle pour conserver la personnalité de chaque terroir et cépage, cépage, tout en garantissant l'**expression du fruit et la structure veloutée** de Réserve Mouton Cadet Haut-Médoc.

Notes de dégustation

Robe : Grenat profond, brillant

Nez : Le premier nez est dominé par de la griotte confiturée et une pointe de vanille. Puis à l'aération une touche torréfiée s'ajoute ainsi que du cassis et de la mûre.

Bouche : L'attaque est ronde et ciselée avec des arômes de cassis. En milieu de bouche on ressent les tannins subtils mais puissants avec une belle fraîcheur. La finale s'exprime sur la torréfaction et les fruits noirs (cassis, mûre).

Élevage

Durée : 16 mois dont 8 à 10 mois de boisage

Cassis, mûre,
vanille

CÉPAGES :

55% Merlot :

arômes de fruits rouges

45% Cabernet Sauvignon :
structure et puissance avec
des notes de fruits noirs.

ACCORDS METS & VINS :

Un bo bun au boeuf épicé,
un steak sauce forestière
ou une vieille mimolette



Réserve Mouton Cadet Graves Blanc 2017

Terroir

- Sol très qualitatif, composé de couches caillouteuses et graveleuses donnant au vin ses notes minérales.
- Microclimat doux qui permet aux raisins de mûrir lentement et de conserver un bon équilibre acide/sucre.

Vinification

Vinification séparée de chaque parcelle pour conserver la personnalité de chaque terroir et cépage, cépage, tout en révélant, tout en garantissant la **fraîcheur et la minéralité** caractéristiques de Mouton Cadet Réserve Graves blanc.

Notes de dégustation

Robe : jaune doré brillant

Nez : le nez présente des arômes de fruits à chair blanche (pêche de vigne) qui se marient avec des notes de petites fleurs blanches

Bouche : l'attaque est ample et fraîche avec des notes citronnées. Le milieu de bouche est fruité et révèle des arômes de pêche et de fleurs blanches. La finale exprime la minéralité, avec toujours une grande fraîcheur qui accompagne le côté floral.

Élevage

Durée : En cuves sur lies fines avec bâtonnage régulier durant 9 mois.

Le bâtonnage est une technique permettant de remettre les lies en suspension, ce qui apporte gras et rondeur au vin.

Pêche, citron,
fleurs blanches

CÉPAGES :

68% Sémillon :

Densité et concentration

32% Sauvignon Blanc :

Fraîcheur et minéralité

ACCORDS METS & VINS :

Fruits de mer, poissons grillés,
asperges.



Réserve Mouton Cadet Graves Blanc 2018



Terroir

- Sol très qualitatif, composé de couches caillouteuses et graveleuses donnant au vin ses notes minérales.
- Microclimat doux qui permet aux raisins de mûrir lentement et de conserver un bon équilibre acide/sucre.

Vinification

Vinification séparée de chaque parcelle pour conserver la personnalité de chaque terroir et cépage, cépage, tout en révélant, tout en garantissant **la fraîcheur et la minéralité** caractéristiques de Mouton Cadet Réserve Graves blanc.

Notes de dégustation

Robe : Jaune ivoire brillant

Nez : Le premier nez s'exprime sur les fleurs blanches et sur le pamplemousse. Puis à l'aération on retrouve le genêt, l'abricot frais et une grande minéralité.

Bouche : L'attaque est fraîche et ronde avec une touche de citron. Puis le milieu de bouche laisse apparaître le genêt et les fleurs blanches. La finale est marquée par des notes minérales.

Élevage

Durée : 9 mois en cuves inox

Pêche, citron,
fleurs blanches

CÉPAGES :

57% Sémillon :

Densité et concentration

43% Sauvignon Blanc :
Fraîcheur et minéralité

ACCORDS METS & VINS :

Des linguines aux fruits de mer,
du poisson grillé ou une tarte
aux agrumes



Réserve Mouton Cadet Graves Rouge 2017

Terroir

- Sol très qualitatif, composé de couches caillouteuses et graveleuses donnant au vin ses notes minérales.
- Microclimat doux qui permet aux raisins de mûrir lentement et de conserver un bon équilibre acide/sucre.

Vinification

Vinification séparée de chaque parcelle pour conserver la personnalité de chaque terroir et cépage, cépage, tout en révélant **la finesse et l'élégance** caractéristiques de Réserve Mouton Cadet Graves Rouge.

Notes de dégustation

Robe : Grenat intense avec de légers reflets pourpres.

Nez : Le premier nez s'exprime sur des notes de fleurs et de fruits rouges murs. Puis à l'aération on retrouve une touche de cuir et de paprika ainsi que des arômes de cerise burlat et du cassis.

Bouche : L'attaque est souple et fine avec de délicats tannins, le milieu de bouche montre une belle complexité (épices, fleurs, fruits rouges et noirs, cuir). La finale est sur la fraîcheur et la minéralité.

Élevage

Durée : 10 à 12 mois en cuves inox



**Cerise burlat,
cassis, paprika**

CÉPAGES :

61% Merlot :

Fruité et rondeur

25% Cabernet Sauvignon :

Puissance et structure

14% Cabernet Franc : Finesse et
élégance

ACCORDS METS & VINS :

Un risotto aux champignons,
un carpaccio de boeuf ou un
assortiment de fromages



Réserve Mouton Cadet Saint Emilion 2017



Terroir

Se décompose en deux zones distinctes :

- les "Côtes", au sol argilo-calcaire, donnant des Merlots charnus et fruités,
- la "Vallée", au sol fait de graves siliceuses et sablonneuses permettant aux Cabernets d'atteindre une maturité optimale.

Vinification

Vinification séparée de chaque parcelle pour conserver la personnalité de chaque terroir et cépage, tout en garantissant **la rondeur et le velouté** typiques de Réserve Mouton Cadet Saint Emilion.

Notes de dégustation:

Robe : Grenat brillant avec de légers reflets pourpres

Nez : Le premier nez s'exprime sur les épices (poivre malabar, cannelle), puis à l'aération les fruits rouges mûrs (fraise des bois) et les fruits noirs (myrtille et mûre) apparaissent.

Bouche : L'attaque est riche et volumineuse avec des tannins présents et souples ; le milieu de bouche est racé et fruité (mûre, cassis) et la finale laisse apparaitre un mélange de vanille et de moka.

Élevage

Durée : 16 mois avec un boisage partiel de 4 à 6 mois

Myrtille, mûre,
vanille

CÉPAGES :

88% Merlot : Fruité et
rondeur

11% Cabernet franc :
Finesse et élégance

1% Cabernet sauvignon :
Structure et puissance

ACCORDS METS & VINS :

Un burger au bœuf, un tajine
aux légumes ou un
assortiment de fromages



Réserve Mouton Cadet Pauillac 2016

Terroir

Le terroir de Pauillac se présente comme un vaste plan qui culmine à l'ouest et s'incline doucement vers l'estuaire. Il se caractérise par une parfaite adéquation entre des croupes graveleuses très pures et un sous-sol constitué par de l'argile profond. Les vignes bénéficient ainsi d'un système de drainage et d'irrigation idéal.

Vinification

Vinification séparée de chaque parcelle pour conserver la personnalité de chaque terroir et cépage, cépage, tout en révélant la structure tannique à la fois **puissante et veloutée** typique de Réserve Mouton Cadet Pauillac.

Notes de dégustation:

Robe : grenat profond avec de légers reflets pourpres

Nez : le premier nez dévoile des notes de café torréfié et de cassis. L'aération laisse place à beaucoup plus de complexité avec un doux mélange de vanille, de mûre et de truffe, puis de cerise à l'eau-de-vie.

Bouche : l'attaque est franche grâce à des tannins qui s'imposent par leur élégance et leur puissance. Le milieu de bouche laisse s'exprimer le fruit (cassis) et le café torréfié. La finale est d'une très belle longueur avec une qualité de tanins synonymes de terroir d'exception.

Élevage

Durée: 18 mois dont 12 mois de boisage

Cassis, café,
mûre, vanille

59% Cabernet Sauvignon :
structure et puissance

31% Merlot :
arômes de fruits rouges

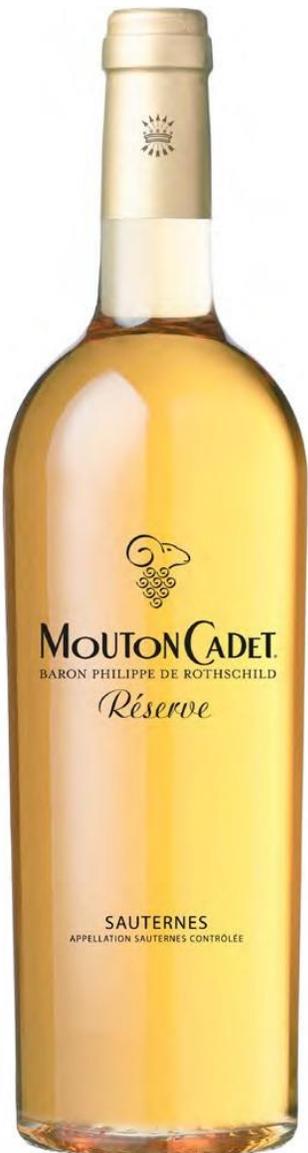
8% Cabernet Franc :
finesse et élégance.

2% Petit Verdot :
structure tannique

ACCORDS METS & VINS :
Ravioles au cèpes, magret
de canard ou macaron au
chocolat



Réserve Mouton Cadet Sauternes 2017



Terroir

Située à 40 km au sud-est de Bordeaux, l'appellation Sauternes est célèbre dans le monde entier pour ses vins blancs liquoreux.

Vinification

- Vendanges par tries successives à mesure que les baies atteignent le degré adéquat de surmaturation.
- Interruption de la fermentation alcoolique afin de ne transformer qu'une partie des sucres en alcool.
- Vin à forte teneur en sucre résiduel, permettant ce goût si unique des grands vins liquoreux.

Notes de dégustation

Robe : Jaune paille étincelant

Nez : un délicat mélange de fleurs d'acacia et de pâte de coing. Au second nez on distingue une pointe de vanille et de pommes.

Bouche : L'attaque est élégante et raffinée avec des épices douces (muscade, cardamome). Le milieu de bouche est riche et suave, la finale est portée par des arômes de fruits compotés (mirabelle, pêche) avec une touche de minéralité.

Élevage

Durée : 9 mois en cuves inox

Vanille,
pomme,
mirabelle, pêche

CÉPAGES :

Sémillon : 87%

Rondeur et densité

Sauvignon Blanc : 11%

Fruité et fraîcheur

Muscadelle : 2%

Finesse

ACCORDS METS & VINS :

Terrine de foie gras mi-cuit, tartelette aux agrumes, bleu de bresse.

Réserve Mouton Cadet Sauternes 2018



Terroir

Située à 40 km au sud-est de Bordeaux, l'appellation Sauternes est célèbre dans le monde entier pour ses vins blancs liquoreux.

Vinification

- Vendanges par tries successives à mesure que les baies atteignent le degré adéquat de surmaturation.
- Interruption de la fermentation alcoolique afin de ne transformer qu'une partie des sucres en alcool.
- Vin à forte teneur en sucre résiduel, permettant ce goût si unique des grands vins liquoreux.

Notes de dégustation

Robe : Jaune or éclatant

Nez : Le premier nez laisse apparaître des fruits jaunes à noyau (pêche, abricot) et une petite touche de verveine rafraichissante. Puis à l'aération une pointe de pain grillé.

Bouche : L'attaque est suave et harmonieuse avec une magnifique définition du fruit (pêche et abricot cuits). Le milieu de bouche est ample et finale sur la fraîcheur et la minéralité.

Élevage

Durée : 10 mois en cuves inox

Vanille, pomme,
fleurs blanches

CÉPAGES :

Sémillon : 86%

Rondeur et densité

Sauvignon Blanc : 12%

Fruité et fraîcheur

Muscadelle : 2%

Finesse

ACCORDS METS & VINS :

Un poulet au citron , une
salade de crevette et agrumes
ou un vacherin aux agrumes

*Les Cuvées
Barons et Baronnes*



Médoc: Baron Henri 2016



Approvisionnement

Sélection parcellaire avec exigence de qualité et suivi quotidien par les œnologues.

Notes de dégustation

Robe : pourpre intense aux reflets sombres

Nez : le premier nez dévoile des notes de fruits rouges et noirs mûrs (cerise griotte, mûre) puis s'ouvre sur de délicats arômes de noisettes grillées

Bouche : l'attaque est droite et fraîche avec beaucoup de fruits mûrs (myrtille, cassis). Le milieu de bouche est profond avec des tanins puissants et racés. La finale, se prolongeant sur les notes empyreumatiques, révèle des tanins puissants.

Elevage

Partiellement élevés en barriques de chêne dont 2/3 proviennent des châteaux. Elevage de 6 mois. Vieillessement en cave.

Cerise, mûre,
myrtille

CÉPAGES:

44% Merlot :

arômes de fruits rouges

56% Cabernet Sauvignon :
structure et puissance

ACCORDS METS & VINS :

Filets d'agneau, côte de
bœuf, lapin chasseur,
gibiers.



Saint-Émilion: Baron Carl 2016



Approvisionnement

Sélection parcellaire avec exigence de qualité et suivi quotidien par les œnologues.

Notes de dégustation

Robe : grenat intense brillant.

Nez : le premier nez est explosif sur des notes de fruits rouges confiturés (cerise) et de fruits noirs bien mûrs (mûre et myrtille). A l'aération, une fine touche de vanille vient accompagner le nez avec un soupçon de pain grillé.

Bouche : l'attaque est ample et puissante avec des tannins suaves. Le milieu de bouche est riche avec une pleine maturité du fruit. La finale s'exprime avec une belle richesse en tannins et de fines notes de cacao amer.

Elevage

Partiellement élevés en barriques de chêne. L'élevage dure environ 6 mois. Vieillesse en cave.

Cerise, mûre,
myrtille, vanille

CÉPAGES millésime 2016:

81% Merlot :

arômes de fruits rouges

17% Cabernet Sauvignon :

structure et puissance

8% Cabernet Franc :

finesse et élégance.

ACCORDS METS & VINS :

Côte de veau aux
champignons, emincé de
bœuf ou épaule d'agneau.



Pauillac: Baron Nathaniel 2016



Approvisionnement

Sélection parcellaire avec exigence de qualité et suivi quotidien par les œnologues.

Notes de dégustation

Robe : Grenat brillant avec de légers reflets violines.

Nez : Le premier nez est composé d'épices (fenugrac, safran) et de fruits noirs. Puis à l'aération le nez s'ouvre sur des notes vanillées et de moka.

Bouche : L'attaque est riche et puissante avec une jolie note de vanille. Le milieu de bouche est soutenu par une belle trame tannique et des fruits noirs. La finale est étirée sur les notes de café avec des tanins massifs.

Elevage

Partiellement élevés en barriques de chêne français pendant 12 mois avant d'être assemblés au centre Vinicole Mouton Cadet

Café, vanille,
fruits noirs

CÉPAGES :

31% Merlot :

arômes de fruits rouges
59% Cabernet Sauvignon :

structure et puissance

8% Cabernet Franc :
 finesse et élégance.

2% Petit Verdot :
Structure tannique

ACCORDS METS & VINS :

Agneau, cèpes, civet de
chevreuil.



Graves Blanc: Baronne Charlotte 2017



Approvisionnement

Sélection parcellaire avec exigence de qualité et suivi quotidien par les œnologues.

Notes de dégustation

Robe: jaune bouton d'or aux reflets éclatants.

Nez: le premier nez dévoile d'intenses notes de pêche puis s'ouvre sur de délicates notes florales auxquelles se mêlent d'élégantes notes de vanille et de brioche grillée.

Bouche: l'attaque est d'un beau volume, marquée par l'expression de notes de pêche et d'abricot. Le milieu de bouche, souple, laisse apparaître les notes de fleurs blanches que l'on devinait au nez. La fin de bouche, dense et d'une belle élégance, s'achève sur de délicates notes boisées.

Elevage

Elevage en barrique sur lies fines pendant 4 mois avec batonnage régulier puis assemblés et mis en bouteille au centre viticole Mouton Cadet

Pêche, vanille,
abricot

CÉPAGES :

68% Sémillon :

Structure et rondeur
32% Sauvignon Blanc :
Arômes frais, fruités et
floraux

ACCORDS METS & VINS :

Coquille Saint-Jacques au
beurre blanc, risotto aux
écrevisses, langoustines
grillées.



