

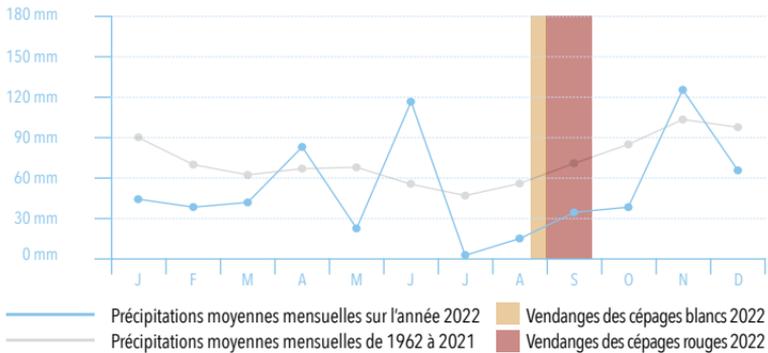
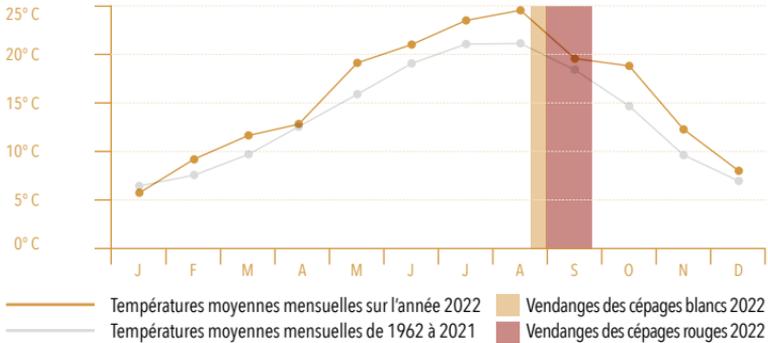
PRIMEURS



*Château  
Mouton Rothschild®*

2022

## CLIMATOLOGIE 2022



Dès le début de l'année 2022, des températures douces et un temps sec s'installent. Tout au long du cycle de croissance de la vigne, l'ensoleillement est très important et des vagues de chaleur se succèdent.

Les précipitations se font rares du printemps à la fin des vendanges. Néanmoins, les pluies du mois d'avril et un épisode pluvieux conséquent au mois de juin permettent de recharger les sols en eau. La vigne se montre capable de réguler son alimentation hydrique grâce à son enracinement profond. Elle démontre également de grandes capacités d'acclimatation face à la météorologie hors norme de ce millésime.

Dans ces conditions chaudes et sèches, la floraison a lieu avec 10 jours d'avance. Bien que rapide, elle se déroule parfaitement et de façon homogène. L'avance acquise dès lors se maintient jusqu'à la récolte. La maturation des raisins se déroule de façon idéale et sans blocage.

Les vendanges sont lancées tout début septembre et durent jusqu'à la fin du mois. L'état sanitaire est parfait. Les baies, dont la taille est impactée par les conditions climatiques, offrent une concentration et un équilibre rarement vus. Cette qualité se confirme à la dégustation des vins qui dévoilent une richesse incroyable sans se départir de leur grande élégance ainsi que d'une véritable expressivité de leur terroir de naissance.

---

VENDANGES DES CÉPAGES BLANCS : du 22 au 31 août 2022.

VENDANGES DES CÉPAGES ROUGES : du 1<sup>er</sup> au 26 septembre 2022.



**LE PETIT MOUTON  
DE MOUTON  
ROTHSCHILD**

Profond et dense, Le Petit Mouton de Mouton Rothschild 2022 exprime une concentration aromatique remarquable mêlant la cerise noire, le cassis et une touche vanillée évoquant les confiseries. Tout en harmonie, il évoque un fruit pulpeux, juteux avec une belle fraîcheur. Sa trame soyeuse et veloutée, souligne toute sa richesse et sa générosité réhaussées par des notes fumées, de graphite et de chocolat. Très savoureux, il perdure longuement sur des notes de bâton de réglisse.

---

ASSEMBLAGE ET DONNÉES TECHNIQUES

---

71 % Cabernet Sauvignon	Titre Alcoométrique Volumique	14,2 %
19 % Merlot	pH	3,86
7 % Cabernet Franc	IPT	80
3 % Petit Verdot	% de barriques neuves	60 %

---



## *Château Mouton Rothschild.*

Château Mouton Rothschild 2022 est aussi lumineux que l'année. Intense dès les premiers instants, il dévoile un concentré de petits fruits noirs frais à pleine maturité. Les parfums de cassis, de mûre sont subtilement soulignés par des touches de graphite et de fève de cacao. D'une profondeur infinie, il est ample, généreux, velouté, et se révèle d'une grande noblesse et d'une grande pureté. Des nuances de cèdre, d'épices et de poivre blanc viennent parfaire la palette aromatique. Sa complexité, sa flaveur et ses tanins délicatement réglissés semblent s'exprimer sans fin.

---

### ASSEMBLAGE ET DONNÉES TECHNIQUES

---

92 % Cabernet Sauvignon	Titre Alcoométrique Volumique	14,0 %
8 % Merlot	pH	3,89
	IPT	76
	% de barriques neuves	100 %

---



## *Aide d'Argent®*

Aide d'Argent 2022 révèle des fragrances d'agrumes exaltées par de subtiles touches de verveine et de miel d'acacia. Le vin est généreux et équilibré, ses arômes de fruits blancs à maturité viennent s'harmoniser avec une belle minéralité, offrant une agréable fraîcheur. La sensation d'équilibre persiste et se prolonge sur des notes florales et légèrement citronnées.

---

### ASSEMBLAGE ET DONNÉES TECHNIQUES

---

52 % Sauvignon Blanc	Titre Alcoométrique Volumique	13,7 %
39 % Sémillon	pH	3,18
8 % Sauvignon Gris	Acidité Totale	3,8
1 % Muscadelle	% de barriques neuves	45 %
	% de fermentation malolactique	0 %

---



[www.chateau-mouton-rothschild.com](http://www.chateau-mouton-rothschild.com)