



Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé, Pauillac AOC

Pauillac d'un domaine célèbre

Description:

Ce château est souvent dans l'ombre du grand « Lafite-Rothschild », qui est en tête du portefeuille de la famille. Mais il fait bon vivre dans l'ombre, car ce que ce « 4ème Cru Classé » met en bouteille année après année est remarquable. Depuis le 2009 au plus tard, le changement d'époque est perceptible. Les parcelles jouxtent Lafite à l'est, le terroir est donc des plus fins. La vinification aussi, car elle est assurée par la même équipe que celle du « grand frère ». De plus, la tonnellerie de la maison fournit des fûts toastés parfaitement adaptés. Un parfum de cassis et de violette, des tanins présents mais contenus en bouche. Et puis cette fraîcheur classique, une sorte de caractéristique des dernières années pour les Bordeaux avec des terroirs de premier plan. Les parcelles fraîches sont avantagées, le changement de temps apporte une maturité fiable et élargit la « fenêtre de vendange », ainsi les tanins sont toujours très fins, très polis. Il joue dans la cour des grands à Pauillac et fait beaucoup de concurrence au « cerf de place » Lafite. Bravo !

Profil aromatique:

Les baies rouges marquent le délicat bouquet de violette, nectar de griotte, graphite et cassis. Bouche juteuse et racée, avec de la sapidité, des tannins serrés et un corps droit. Minéralité et astringence légèrement granuleuse dans la longue finale concentrée de cerises sauvages

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Pauillac

Producteur: Pauillac AOC

Vol. alcool: 12.5%

A boire: 2030-2050

N° article: 0471823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 95/100, Neal Martin 93-95/100,
Parker 92-94/100, WeinWisser 18+/20, Score
18.5/20
A boire: 2030-2050
Vol. alcool: 12.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
de garde, nous recommandons une
température de service de 16 à 18 °C.