2018 Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé, Pauillac AOC

Note de dégustation:
Grenat pourpre profond. Bouquet complexe et royal dominé par les baies bleues, avec des notes épicées de terroir et de framboises sauvages. En bouche, il est puissant avec un extrait charnu et une acidité idéale, le tout en parfait équilibre. Dans la finale groupée, la "chose" explose soudainement et devient de plus en plus persistante, jus de canneberges, groseilles rouges et myrtilles des Alpes. Un grand Duhart, pour moi le meilleur qui n'ait jamais été produit, d'où cette note élevée qu'il mérite amplement.

Accompagne idéale:
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.

Conseils de service:
Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Pauillac
Producteur:	Château Duhart-Milon
Notation(s):	James Suckling 96/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 94/100, Falstaff 94/100, Jeb Dunnuck 93/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 19/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	2026–2045
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot
Référence:	0471818

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 96/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 94/100, Falstaff 94/100, Jeb Dunnuck 93/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot
Apogée:	2026–2045
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch