



2019 Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé, Pauillac AOC

Note de dégustation:

Grenat pourpre, saturé au centre. Bouquet complexe de mûres fraîchement cueillies, de jus de griottes et de bois de santal. Dans le deuxième nez, du tabac du Brésil, du cassis, du poivre du Sichuan et des traces de graphite. Bouche puissante, avec des tan

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 95/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnuck 92–94/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 18.5/20

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot

Référence: 0471819

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 95/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnuck 92–94/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 18.5/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
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 déguster.