



2020 Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé, Pauillac AOC

Note de dégustation:

Pourpre profond, centre opaque, délicat disque rubis. Bouquet dense et minéral de cassis et de tabac brésilien, puis de poivre de Sichuan et de gelée de sureau. Bouche concentrée et soyeuse, précise et très classique, légèrement granuleuse, corps racé et élancé. Belle astringence dans la finale compacte aux notes de petits fruits noirs et de bois noble.

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 95–96/100, Parker 94/100, Antonio Galloni 93/100, Decanter 92/100, Jeb Dunnuck 94+/100

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Cépage(s):

67% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot

Référence:

0471820

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 95–96/100, Parker 94/100, Antonio Galloni 93/100, Decanter 92/100, Jeb Dunnuck 94+/100
Cépage(s):	67% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	12.5 %
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.