



2021 Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pauillac délicat, qui va encore s'améliorer

Note de dégustation:

Un bouquet mutin évoquant la groseille, le nectar d'airelle et de délicates notes de lilas. Une bouche d'une géniale précision, droite, tendue et minérale, avec des tannins denses et un caractère austère. Une finale harmonieuse, extrêmement précise et subtilement minérale aux saveurs de fruits rouges et de tisane froide aux fruits. Peut encore se bonifier.

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 94–95/100, Neal Martin 90–92/100, Parker 91–93/100, WeinWisser 18+/20, Jean-Marc Quarin 92/100

Référence:

0471821

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 94–95/100, Neal Martin
90–92/100, Parker 91–93/100, WeinWisser
18+/20, Jean-Marc Quarin 92/100

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.