



2011 Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé, Pauillac AOC

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):

Parker 89-91/100

Elevage:

14 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

Cépage(s):

75% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot

Référence:

0471811

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):	Parker 89-91/100
Cépage(s):	75% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois 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 décanter.