



Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé, Pauillac AOC

Pauillac di una famosa tenuta

Descrizione:

Questo château è spesso all'ombra del grande Lafite-Rothschild, che guida il portafoglio di famiglia. Ma è bene vivere all'ombra, perché ciò che questo "4° Cru Classé" imbottiglia anno dopo anno è notevole. Al più tardi dal 2009, il cambiamento d'epoca è percepibile. Le parcelle confinano con Lafite a est, quindi il terroir è estremamente fine. Così come la vinificazione, condotta dallo stesso team del "fratello maggiore". Inoltre, la bottaia interna fornisce botti tostate perfettamente adattate. Profumo di ribes nero e violetta, con tannini presenti ma contenuti al palato. E poi la classica freschezza, caratteristica degli ultimi anni per i Bordeaux con i migliori terroir. Le parcelle più fresche hanno un vantaggio, il cambiamento climatico porta una maturazione affidabile e amplia la "finestra di raccolta", quindi i tannini sono ancora molto fini, molto lucidi. Sta giocando nella grande lega di Pauillac e sta facendo molta concorrenza al "cerf de place" di Lafite. Ben fatto!

Profilo aromatico:

I frutti rossi segnano il delicato bouquet di violetta, nettare di marasca, grafite e ribes nero. Al palato è succoso e vivace, con sapidità, tannini stretti e corpo dritto. Mineralità e astringenza leggermente granulosa nel lungo e concentrato finale di ciliegia selvatica.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Pauillac

Produttore: Pauillac AOC

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: 2030-2050

Numero articolo: 0471823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 95/100, Neal Martin 93-95/100,
Parker 92-94/100, WeinWisser 18+/20, Score
18.5/20
Da bere: 2030-2050
Vol. alcolici: 12.5%
Servier: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon
potenziale di invecchiamento, si consiglia una
temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.