



Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé, Pauillac AOC

Un equilibrio di prima classe tra finezza e struttura

Beschreibung:

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!

Degustationsnotiz:

Colore scuro con riflessi neri. Profondamente complesso fin dall'inizio. Al palato è solido e setoso, dominato da aromi di bacche scure. Finale lungo.

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Pau

Produttore: Pauillac AOC

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2026

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0471805

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2026
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.