



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:

Granato intenso-violaceo. Un bouquet complesso e regale dominato da bacche blu, con note speziate di territorio e lamponi selvatici. Al palato è potente, con un estratto carnoso e un'acidità ideale, il tutto in perfetto equilibrio. Nel finale a grappolo, la "cosa" esplode improvvisamente e diventa sempre più persistente, succo di mirtillo, ribes rosso e mirtilli alpini. Un grande Duhart, per me il migliore che sia mai stato prodotto, da cui il punteggio elevato che merita ampiamente.

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

Produzent: Pauillac AOC

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2026-2045

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot

Artikelnummer: 0471818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Antonio Galloni 94/100, Falstaff 94/100, Jeb Dunnuck 93/100, Parker 93-95/100, WeinWisser 19/20, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot
Da bere:	2026-2045
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	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.