



## 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:

Porpora intenso, centro opaco, disco rubino delicato. Bouquet denso e minerale di ribes nero e tabacco brasiliano, seguito da pepe di Sichuan e gelatina di sambuco. Concentrato e setoso al palato, preciso e molto classico, leggermente granuloso, dal corpo filante e snello. Bella astringenza nel finale compatto con note di bacche nere e legno nobile.

### 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

**Allevamento:** in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 12.5%

**Da bere:** 2027-2045

**Varietà d'uva:** 67% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot

**Artikelnummer:** 0471820

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 95-96/100, Antonio Galloni 93/100, Decanter 92/100, Jeb Dunnock 94+/100, Parker 94/100, Score 18.5/20  
**Varietà d'uva:** 67% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot  
**Da bere:** 2027-2045  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** in barrique  
**Vol. alcolici:** 12.5%  
**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 decantarlo.