



2018 Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé, Pauillac AOC

Nota di degustazione:

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 mirtillo alpini. Un grande Duhart, per me il migliore che sia mai stato prodotto, da cui il punteggio elevato che merita ampiamente.

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Pauillac

Produttore:

Château Duhart-Milon

Valutazioni:

James Suckling 96/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 94/100, Falstaff 94/100, Jeb Dunnuck 93/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 19/20

Vinificazione:

in barrique

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

2026-2045

Varietà d'uva:

Cabernet Sauvignon, Merlot

Numero di articolo:

0471818

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 94/100, Falstaff 94/100, Jeb Dunnuck 93/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot
Maturità:	2026-2045
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.