



## 2020 Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé, Pauillac AOC

**Nota di degustazione:**

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.

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pauillac
<b>Produttore:</b>	Château Duhart-Milon
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 95–96/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93/100, Decanter 92/100, Jeb Dunnuck 94+/100, Parker 94/100
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Maturità:</b>	2027-2045
<b>Varietà d'uva:</b>	67% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	0471820

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé  
Pauillac AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 95–96/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93/100, Decanter 92/100, Jeb Dunnuck 94+/100, Parker 94/100
<b>Varietà d'uva:</b>	67% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot
<b>Maturità:</b>	2027-2045
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.