

Moulin De Duhart



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	18.00 st.C
REGION	Bordeaux
APELACJA	Pauillac AOC
SZCZEP	Merlot , Cabernet Sauvignon
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Nos jeszcze powściągliwy, z wyraźnymi nutami prażonymi. Następnie pojawiają się aromaty dojrzałych czerwonych owoców, zwłaszcza świeżych wiśni.

Smak:

Delikatne i eleganckie w ustach, stopniowo nabiera objętości. Dobrze zbalansowane, z subtelną słodyczą na finiszu typową dla rocznika 2019.

Potrawy:

Steki, gulasz z dzika

Więcej informacji:

Skład: Merlot 58%, Cabernet Sauvignon 42%

Moulin de Duhart jest winifikowane zgodnie z tradycyjnymi metodami stosowanymi dla wielkich win Médoc. Winogrona są odszypułkowane i zgniatane przed fermentacją w kadziach betonowych i ze stali nierdzewnej. Fermentacja odbywa się w kontrolowanej temperaturze 30°C, po czym następuje maceracja trwająca około 10 dni.

Po fermentacji malolaktycznej wina trafiają do dwuletnich beczek z francuskiego dębu, gdzie dojrzewają przez 12 miesięcy.

Chateau Duhart- Milon



W 1962r. Domaines Barons de Rothschild kupił Chateau Duhart-Milon od rodziny Casteja. Od momentu przejęcia winnice i nieruchomości zostały całkowicie odnowione, co po 40 latach zaowocowało odzyskaniem pozycji w bordoskiej klasyfikacji Cru Classe.