

## Moulin De Duhart



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

Gulasz z dziką, steki

## 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.