

4ème Grand Cru Classé Pauillac 2020



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Bordeaux/Pauillac
APELACJA	Pauillac AOC
SZCZEP	Merlot , Cabernet Sauvignon
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	James Suckling 96 pkt., Wine Advocate 94 pkt.

Aromat:

Aromaty czarnej porzeczki i świeżych czarnych owoców z nutą mentolu. Nos jeszcze powściągliwy, ale zapowiada dużą złożoność i potencjał rozwoju w butelce.

Smak:

Świeże, pełne i dobrze zbudowane w ustach, z wyraźną objętością. Taniny precyzyjne, eleganckie i stopniowo wypełniają podniebienie, zachowując równowagę.

Potrawy:

Sery twarde starzone, boeuf bourguignon

Więcej informacji:

Château Duhart-Milon powstaje zgodnie z tradycyjnymi metodami Bordeaux. Winogrona są starannie selekcjonowane, a następnie fermentowane w kadziach betonowych lub ze stali nierdzewnej, w zależności od ich pochodzenia. Podczas fermentacji stosuje się delikatne przepompowywanie w celu optymalnej ekstrakcji. Całkowity czas maceracji wynosi około 20 dni przed oddzieleniem wina od osadu.

Po dokładnej selekcji wino jest kupażowane i trafia do beczek dębowych (około 50% nowych). Po fermentacji malolaktycznej dojrzewa w beczkach z francuskiego dębu, produkowanych przez Tonnellerie des Domaines w Pauillac. Każda beczka jest indywidualnie degustowana w grudniu, aby wybrać te, które trafią do grand vin.

Chateau Duhart- Milon



W 1962r. Domaines Barons de Rothschild kupił Château 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.