



Wijnfiche

## **Château Duhart Milon Rothschild – G.C.C. | Pauillac France (PAUILLAC) – 2015**

### **Domaine**

#### **Ch. Duhart Milon Rothschild**

De Bordeaux-classificatie van 1855 erkende de kwaliteit van het terroir van Duhart-Milon's door het te classeren als 4de Cru. De familie Castéja was eigenaar gedurende de tweede helft van de 19de eeuw en de eerste helft van de 20ste eeuw. Château Duhart-Milon was toen één van de grootste domeinen in Pauillac met ongeveer 50 hectare. In 1937 werd het domein verkocht. Er waren maar liefst 5 eigenaars in 20 jaar tijd, en het opsplitsen vna de wijngaard zorgde voor een terugval, zeker na de felle vorst in 1956. De kwaliteit van de wijnen daalde aanzienlijk tot de familie Rothschild het domein kocht in 1962. Duhart-Milon bestond toen uit 110 hectare, waarvan amper 17 ha aan wijngaarden. Sindsdien werden er grote onderhuiswerken uitgevoerd in de wijngaard, percelen bijgekochtten een nieuwe kelderruimte geïnstalleerd. De wijngaard nam in de periode 1973 - 2001 toe in oppervlakte van 42 ha tot 71 ha.

### **Vinification**

Durée du vieillissement en fûts de chêne : 14 mois en barriques (dont 50% neuves). Production annuelle moyenne : de 22 000 à 25 000 caisses. Décantation : 2 heures on plus.

### **Dégustation**

Le vin présente un belle couleur rouge grenat sombre. Le nez est profond, bonne harmonie entre le boisé jeune classique de notre TDD et les fruits frais du vin. Belles notes de réglisse. En bouche il se développe vite et il est immédiatement très présent. Il est constant, équilibré et s'ouvre sur une grande longueur. Belle finale sur des notes de cerises. Très beau potentiel de garde.

### **Mets adaptées**

Roti de bœuf | Viande - grillée | Côtelette d'agneau | Gigot d'agneau

## Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon (73%), Merlot (27%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "> 10"

Servir à: 16-18°C

