

**Château Duhart Milon Rothschild –
G.C.C. | Pauillac
Frankrijk (PAUILLAC) – 2011**

Domein

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 bijgekocht en een nieuwe kelderruimte geïnstalleerd. De wijngaard nam in de periode 1973 - 2001 toe in oppervlakte van 42 ha tot 71 ha.

Vinificatie

Na de manuele oogst en een traditionele vinificatie wordt de cuvee (jaarlijks 22 000 tot 25 000 kisten) gedurende 14 maanden gerijpt op eiken vaten, waarvan 50% nieuwe.

Jaar specifieke informatie

Het % Cabernet ligt altijd tussen 70 en 80%, en wordt aangevuld met Merlot.

Smaak

Deze wijn heeft een granaatrode kleur. Een volle body, gestructureerd, tannines mooi in evenwicht en vooral een mooie expressie van een echte Pauillac-wijn. Eentje om lang te bewaren. Best minimum 2 uur op voorhand decanteren.

Gerechten

Gevogelte - duif, gebraden, Rosbief, Vlees - gegrild, Lamskoteletjes, Kaas - Brie, gesmolten, Lamsbout, Lamsteak

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (25%), Cabernet Sauvignon (75%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "> 10"

Serveertemperatuur: 16-18°

