

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

Vinification

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.

Year specific information

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

Taste

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.

Food pairing

Poultry - roasted pigeon , Roast beef, Meat - grilled, Lamb - chops, Cheese - Brie, molten, Leg of lamb, Lamb - Steak

General information

Type: Red wine

Grape varieties: Merlot (25%), Cabernet Sauvignon (75%)

Viticulture: Traditional

Storage (years): "> 10"

Serving temperature: 16-18°

