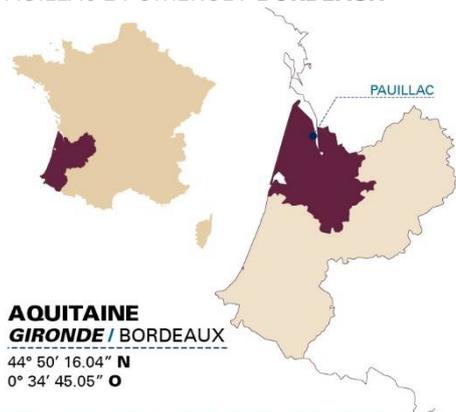


# DOMAINE BARONS DE ROTHSCHILD

# CHÂTEAU DUHART - MILON

PAUILLAC E POMEROL / BORDEAUX



**AQUITAINE**  
**GIRONDE / BORDEAUX**

44° 50' 16.04" N  
0° 34' 45.05" O

**ANNO DI FONDAZIONE**  
1868



**ESTENSIONE TERRITORIO**

122 Ha

**BOTTIGLIE PRODOTTE IN UN ANNO**

16.000 CASSE CHATEAU LAFITE  
20.000 CASSE CARRUDES DE LAFITE

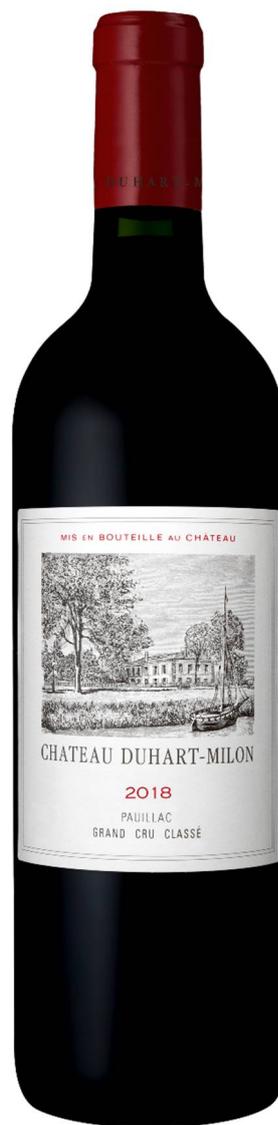
**ENOLOGO**  
ERIK KOHLER  
CHRISTOPHE CONGÉ  
LOUIS CAILLARD

**VITIGNI**

CABERNET SAUVIGNON  
CABERNET FRANC  
PETIT VERDOT

**NOTE:**

Proprietaria di **Château Lafite** da cinque generazioni, la famiglia Rothschild è ancorata dal 1868 al vigneto bordeliese. La passione del Barone Eric e della sua équipe per realizzare grandi vini, l'armonia e l'eccellenza sono valori fondamentali così come il rispetto dei metodi tradizionali. L'arte e il savoir-faire sono stati messi al servizio di altri vigneti e vini d'eccezione nel bordeliese, **Château Duhart-Milon, 4ème cru classé a Pauillac, di Château Rieussec, 1er cru classé di Sauternes e di Château l'Evangile a Pomerol.**



## TIPOLOGIA:

Vino Rosso

## ZONA PRODUTTIVA:

Bordeaux, Medoc Pauillac

## VITIGNO:

Cabernet sauvignon 65%, Merlot 35%

## VINIFICAZIONE:

Le uve vengono accuratamente selezionate e poste in vasche di cemento o acciaio a seconda della loro provenienza per la fermentazione alcolica. Durante la fermentazione si effettua un leggero rimontaggio per ottimizzare l'estrazione. Il tempo di macerazione totale è di circa 20 giorni prima della svinatura. A seguito di questa rigorosa selezione, il vino viene miscelato e trasferito in botti di rovere (50% nuove). Una volta che i vini hanno subito la fermentazione malolattica, vengono trasferiti in botti di rovere francese prodotte dalla Tonnellerie des Domaines a Pauillac. Ogni botte viene degustata singolarmente nel mese di dicembre, al fine di determinare quali saranno selezionati per il grand vin.

## COLORE:

Bel colore rosso scuro con riflessi neri.

## PROFUMO:

Il naso è ancora chiuso ma presenta tutte le caratteristiche di superbo potenziale aromatico. Profondità, complessità e note di legno sono già perfettamente integrate.

## SAPORE:

Al palato a primo impatto è morbido e setoso. Poi, gradualmente, con la stessa morbidezza, il vino invade la bocca, rivelando lentamente il suo carattere fresco, tipico del terroir tardivo di Duhart-Milon. Un vino molto denso con tannini stretti e delicati che creano un'ottima lunghezza al palato. Tutte le qualità necessarie per un futuro molto promettente.



**Distribuito da: MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

20900 Monza - Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313  
www.meregalli.com info@meregalli.it