



ACQUISTATO IL

Château Duhart-Milon Pauillac 4ème Cru Classé 2020 2020

Struttura, profondità, visione nel tempo



Svinando

Il Château Duhart-Milon nasce nel cuore della Pauillac AOC, su terreni ghiaiosi che rappresentano l'essenza della riva sinistra di Bordeaux. Classificato nel 1855, il cru incarna uno stile fatto di rigore, profondità e capacità di invecchiamento. L'annata 2020 è stata caratterizzata da condizioni climatiche favorevoli, con maturazioni complete e concentrazione naturale delle uve. La vendemmia, precisa e selettiva, ha permesso di raccogliere Cabernet Sauvignon e Merlot in perfetto equilibrio tra struttura e freschezza. In cantina, vinificazioni attente e affinamento calibrato hanno preservato identità e definizione. Nel calice il vino si presenta intenso, con note di frutti neri maturi, grufite e sfumature speziate. Il sorso è compatto, con tannini ben integrati e progressione lineare. La freschezza sostiene la materia, garantendo slancio e prospettiva evolutiva. È un Pauillac che combina potenza e controllo, senza perdere precisione. Il 2020 esprime energia, concentrazione e coerenza stilistica. Un millesimo solido, costruito per il tempo, capace di raccontare la forza del Médoc con eleganza e profondità.

Château Duhart-Milon è una delle firme più affascinanti del Pauillac AOC, un cru classé che unisce potenza bordolese e precisione contemporanea. Situato tra i grandi nomi del Médoc, il domaine coltiva vigneti di Cabernet Sauvignon e Merlot su ghiaie profonde che garantiscono maturazioni ottimali e dinamismo nei vini. La storia della tenuta affonda le radici nel XVI secolo, ma è con la classificazione del 1855 che conquista il suo posto di rilievo, confermando qualità e stile. In vigna si lavora con grande cura, con selezione dei grappoli e rispetto dei ritmi naturali. In cantina la filosofia punta su equilibrio e coerenza strutturale, per vini capaci di evolvere nel tempo. I rossi di Duhart-Milon si distinguono per intensità, profondità e una trama tannica elegante. Nel calice emergono note di frutti scuri, spezie e un fondo minerale che firma il territorio. Chardonnay e Sauvignon Blanc trovano spazio anche qui in interpretazioni più moderne, ma è il Cabernet il vero protagonista. È la Bordeaux che parla al presente, senza tradire la sua storia, pensata per chi ama vini dotati di carattere e capacità di accompagnare momenti importanti.

La Vigna

Terreno I terreni sono composti da ghiaia fine e sabbia spazzata dal vento su sottosuoli di calcare terziario.

Esposizione Allevamento Guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Bordeaux

Uve Cabernet sauvignon 72%, Merlot 28%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 15 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Prima della fermentazione viene vinificato tradizionalmente con diraspatura e pigiatura, in vasche di acciaio inox. La macerazione dura poi 10 giorni. Il vino affina successivamente in botti di rovere per almeno 12 mesi.

Sensazioni Il colore è un delicato colore scuro e profondo. Al naso è potene e fruttato, con note di frutta matura (ciliegia e melograno). Un attacco ampio e intenso precede una bocca potente e ben rotonda. Nel corso della degustazione, gli aromi legnosi si combinano armoniosamente con deliziose note di pasticceria e pralineria fino a un finale brillante.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821