

MOULIN DE DUHART

BORDEAUX / PAUILLAC · FRANÇA

É o segundo vinho do reputado Château Duhart-Milon, propriedade vizinha ao Château Lafite Rothschild, em Pauillac, e que foi adquirida por Domaines Barons de Rothschild Lafite, em 1962. As uvas que originam o tinto Moulin de Duhart são cultivadas no mesmo vinhedo do Grand Vin (classificado como Quarto Grand Cru Classé de Pauillac), porém são selecionadas videiras mais jovens. Com 12 meses de envelhecimento em barricas francesas de segundo uso, Moulin de Duhart revela-se um vinho ao mesmo tempo potente e gentil. Mostra aromas intensos de frutas maduras e frescas, como cereja e romã. O paladar é imponente, com evidente frescor e notas de pastelaria bem integradas. Tem um final longo e agradável.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

AOC Pauillac

UVAS

Merlot 53%, Cabernet Sauvignon 47%

SAFRA

2020

SOLO

O vinhedo do Château Duhart Milon consiste em um único bloco de vinhas adjacente ao Château Lafite Rothschild, na encosta a oeste do platô de Carruades. A propriedade possui 76 hectares de vinhas. O solo é composto por cascalho fino mistura

TEOR

ALCOÓLICO

13,5%

SERVIÇO

16°C a 18°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Combina bem com carnes vermelhas grelhadas ou assadas (cordeiro, entrecôte), caça, queijos de caráter e pratos com molhos encorpados — clássicos parceiros de um Bordeaux estruturado.

VINIFICAÇÃO

- ◆ O Moulin de Duhart é vinificado segundo os métodos tradicionais dos grandes vinhos do Médoc, com desengace e esmagamento das uvas antes da fermentação em tanques de concreto e aço inoxidável. A fermentação ocorre em temperatura controlada de 30°C, seguida de maceração por cerca de dez dias. Após a fermentação malolática, os vinhos são transferidos para barricas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Cor: Bela cor escura e profunda.

Aromas: Nariz já muito presente e poderoso, com notas de frutas maduras e frescas, como cereja queimada e romã.

Sabor: Ataque amplo em boca, com bela intensidade. Um vinho de grande potência, mantendo-se muito generoso e redondo. O sabor amadeirado fresco, bem integrado, se expressa em notas de pralinê. O final é longo e expressa todo o seu potencial.