

Château Duhart-Milon

4ÈME CRU CLASSÉ, PAUILLAC

Le grand vin de Château Duhart-Milon est souvent décrit comme un modèle de l'appellation Pauillac. L'appréciation du courtier Guillaume Lawton, dès 1815, l'illustre bien « ... il se présente avec beaucoup de fermeté, bonne couleur et sève assez prononcée », (la « sève » des premiers crus du Médoc est définie joliment comme « quelque chose de l'odeur que répand en brûlant la meilleure cire à cacheter »).



CÉPAGES ASSOCIÉS DANS LE VIN :

65 à 80 % Cabernet Sauvignon, 20 à 35%
Merlot

DURÉE DU VIEILLISSEMENT EN FÛTS
DE CHÊNE :

14 mois en barriques (dont 50% neuves)

PRODUCTION ANNUELLE MOYENNE :

de 22 000 à 25 000 caisses

CONSEILS DE DÉGUSTATION [+](#)

Décantation : 2 heures ou plus

Température de dégustation : 16-18 °C