



MOULIN DE DUHART 2024

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Pauillac, Bordeaux, France

L'appellation Pauillac est située sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde à environ 40 km au nord de Bordeaux. Bénéficiant de l'influence de l'estuaire et d'une grande diversité de sols originaires du Massif Central et des Pyrénées, Pauillac réunit des conditions climatiques et géologiques exceptionnelles qui lui permettent de produire de très grands vins.

Terroir : Le vignoble du Château Duhart-Milon s'étend quasiment d'un bloc du côté ouest du Château Lafite Rothschild, sur le coteau de Milon qui prolonge le plateau des Carruades de Lafite. La propriété comprend 76 ha de vignes. Les sols sont des graves fines mêlées à des sables éoliens sur un sous-sol de calcaire tertiaire.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Moulin de Duhart est vinifié selon les méthodes traditionnelles des grands médocs, avec égrappage et foulage du raisin avant la fermentation en cuves ciment ou acier inoxydable. La fermentation se déroule à basse température contrôlée de (25°C), couplée à des légers remontages de manière à favoriser l'expression du fruit et des tanins souples et volumineux. Elle est suivie de 10 jours de macération environ. Après fermentation malolactique, les vins sont entonnés en barriques (1/3 barriques neuves, 1/3 barriques 1 vin, 1/3 barriques 2 vins) pour un élevage de 12 mois.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Teneur en alcool : 13 % vol.

