



MOULIN DE DUHART 2024

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación : AOC Pauillac, Bordeaux, Francia

La denominación Pauillac se encuentra ubicada en la ribera izquierda del estuario de la Gironde, a unos 40 km al norte de Burdeos. A la influencia del estuario y la diversidad de suelos aportados por el Macizo Central y los Pirineos se suman condiciones climáticas excepcionales que hacen de Pauillac una región especialmente apta para la producción de grandes vinos.

Terruño : El viñedo del Château Duhart-Milon consta fundamentalmente de un solo viñedo que se ubica en el costado oeste del Château Lafite Rothschild, en la ladera de Milon que se extiende a lo largo de la meseta de Carruades de Lafite. La propiedad tiene una superficie de 76 hectáreas de viñas plantadas en un suelo de fina grava mezclada con arenas eólicas sobre un subsuelo calcáreo de origen terciario.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Moulin de Duhart se elabora según el método tradicional de los grandes vinos de Médoc, que incluye despalillado y prensado de las uvas antes de su fermentación en cubas de cemento o acero inoxidable. La fermentación se realiza a una temperatura controlada de 25°C y le siguen unos 10 días de maceración. Una vez concluida la fermentación maloláctica, el vino es transferido a barricas de roble francés de dos años donde completa un periodo de crianza de 12 meses.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Graduación : 13 % vol.

