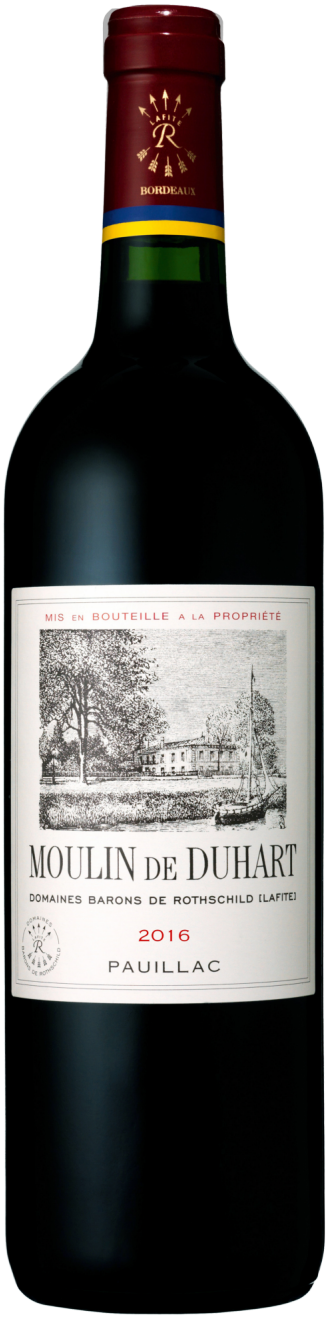
MOULIN DE DUHART 2006



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

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Hiver plus froid et plus humide que les derniers millésimes, puis un beau printemps et été qui permettent une véraison précoce et une belle maturité. De grosses pluies à la mi-septembre perturbent le schéma des vendanges.
Les vendanges se sont déroulées dans de bonnes conditions du 15 septembre au 5 octobre

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 bois, ciment ou acier inoxydable. La fermentation se déroule à température contrôlée de 28° C. Elle est suivie de 10 jours de macération environ. Suite à la fermentation malolactique, les vins sont entonnés en barriques de chêne français âgées de deux ans pour un élevage de 12 mois.

NOTE DE DÉGUSTATION

Voilà un vin plein de fruit et d'arômes encore très jeunes qui se dévoilent à l'aération.
La bouche est encore assez ferme et structurée et va demander un peu plus de temps pour s'exprimer.
Les très légères notes boisées sont bien fondues et laissent la place au « goût du vin ».

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 54%, Cabernet sauvignon 46%
Rendement : 48 hL/ha
Teneur en alcool : 13 % vol.
Acidité totale : 3.21 g/l