



MOULIN DE DUHART 2007



■ VINEYARD ATTRIBUTES

Appellation : AOC Pauillac, Bordeaux, France

Pauillac is located on the left bank of the Gironde estuary, approximately 40km North of Bordeaux. With the tempering influence of the estuary and a great diversity of soils originated from both the Massif Central and the Pyrenees, Pauillac boasts exceptional climatic and geological conditions to make outstanding wines.

Terroir : Château Duhart-Milon's vineyard consists of a single block of vines adjacent to Château Lafite Rothschild, on the hillside to the west of the Carruades plateau. The property has 76 hectares of vines. The soil consists of fine gravel mixed with aeolian sand on a tertiary limestone subsoil.

■ VINTAGE SUMMARY

Après un vrai hiver et ses quelques gelées de printemps, la saison viticole s'est déroulée sous surveillance : floraison peu productive, humidité permanente favorisant les maladies, été moyennement chaud. Heureusement Septembre a été beau, ce qui a permis d'attendre la complète maturité des raisins, avec des vendanges tardives.

Les v

endanges se sont déroulées du 1er au 8 octobre pour le merlot et du 8 au 15 octobre pour le cabernet sauvignon.

■ WINE MAKING SCHEME

Moulin de Duhart is made in the traditional grand Médoc methods : grapes are destemmed and crushed before being placed in concrete or stainless steel tanks for fermentation. Fermentation is conducted at 28°C and followed by ten days of maceration. After malolactic fermentation, the wine is transferred into French oak barrels for 12 months in two-year-old barrels.

■ TASTING NOTES

Le nez du Merlot est très présent, avec son fruit rouge.

La bouche s'exprime rapidement, avec une belle amplitude, puis le vin se resserre pour terminer sur une belle structure qui va demander 3/4 ans pour bien s'apprécier.

TECHNICAL INFORMATION

Varietals : Merlot 57%, Cabernet sauvignon 43%

Yield : 51 hL/ha

Alcohol content : 13 % vol.

Total acidity : 3.00 g/l