



MOULIN DE DUHART 2008

■ 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

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

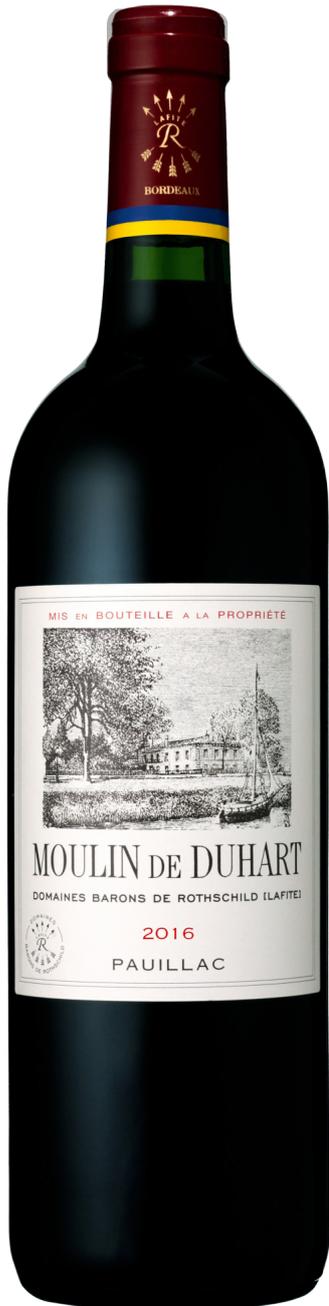
■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

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

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.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 57%, Cabernet sauvignon 43%

Rendement : 47 hL/ha

Teneur en alcool : 13 % vol.

Acidité totale : 3.25 g/l