

CHATEAU DUHART-MILON 2011

CEPAGES : Cabernet Sauvignon 75 %, Merlot 25 %

CLIMAT ET CONDITIONS DE VENDANGES

Climat : L'année climatique a été marquée par son caractère atypique, mobilisant toute la vigilance et le savoir-faire des équipes techniques.

Printemps et été ont interverti les rôles : un printemps exceptionnellement chaud et sec, entraînant une précocité inaccoutumée, suivi d'un été marqué par un déficit d'ensoleillement en juillet et un mois d'août plus humide que la moyenne.

Alors que les vendanges se préparaient, un gros orage de grêle sur le Nord de Pauillac et Saint Estèphe, le 1^{er} septembre, a quelque peu bousculé les plannings. Les parcelles touchées ont été rentrées en premier, sans préjudice majeur compte-tenu de la précocité, les raisins étaient déjà bien mûrs !

Vendanges : Elles se sont déroulées du 5 au 13 septembre pour le Merlot et du 13 au 21 septembre pour le Cabernet Sauvignon.

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Rendement : 47 hl/ha

Vinification : Les remontages et les temps de macération ont été adaptés pour chaque cuve, selon l'origine de la parcelle et son niveau de maturité des tanins.

Fermentation alcoolique : en cuiviers ciment et inox avec maîtrise des températures.

Durée de macération : 15-20 jours

Fermentation malo-lactique : en cuves ciment et inox

Élevage : 18 mois en barriques. 50% en bois neuf et 50% en barriques de un vin en provenance de La Tonnellerie des Domaines

Mise en bouteille : mai 2013

Degré alcoolique : 12,71 %

Acidité totale : 3,39 g/l

NOTES DE DEGUSTATION (à la mise en bouteilles)

Couleur intense aux nuances pourpres.

Nez dominé par le bois dans un premier temps, puis belle expression de fruits rouges, tabac et des notes épicées.

Finesse et fraîcheur en bouche. Belle structure, densité et longueur avec une finale complexe sur le fruit.

