



Château Clerc Milon

5e Cru Classé, Pauillac AOC

«Clerc Milon is gorgeous», Jeb Dunnuck

Description:

Un Pauillac classique à l'élégance fascinante et beaucoup de charme – avec une texture très fine et des tanins parfaitement ronds.

Profil aromatique:

Bouquet délicat aux envoûtantes notes de baies sauvages, de violette, d'iris, de groseille et de cassis. Bouche fluide et soyeuse, vibrante et racée, avec de la longueur et de la tenue, tannins serrés, palais franc. Magnifique richesse d'extrait dans la longue finale concentrée, aux nuances de baies rouges et de graphite.

Va bien avec:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Appellation: Pauillac

Producteur: Pauillac AOC

Fabrication: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 13.5%

Prêt à boire: 2032-2052

Raisins: 72% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 6.5% Cabernet Franc, 1.5% Carmenère, Verdot

N° article: 0472623

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Château Clerc Milon

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Pays d'origine: France
Classifications: James Suckling 96/100, Falstaff 95/100, Vinum 95/100, Score 18.5/20
Raisins: 72% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 6.5% Cabernet Franc, 1.5% Carmenère, 1% Petit Verdot
Prêt à boire: 2032-2052
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: en Barrique
Teneur en alcool: 13.5%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.