



Château Clerc Milon

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Appartient aux meilleurs de sa catégorie cette année

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Grenat foncé saturé, violet sur le disque. Bouquet de mûres, de réglisse et de violette. Dans le deuxième nez, beaucoup de cassis et de groseilles. Bouche crémeuse au corps opulent avec un magnifique extrait sucré. Explosion d'un cocktail de baies bleues, de pastilles au cassis et de pralinés au chocolat dans la finale persistante et complexe.

Accompagne idéalement:

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: Pau

Produzent: Pauillac AOC

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2026-2048

Cépage(s): Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Carmenère

Artikelnummer: 0472618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Clerc Milon

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 93-95/100, Antonio Galloni 91-93/100, Jeb Dunnock 93/100, James Suckling 95-96/100, Neal Martin 92/100, WeinWisser 19/20, Score 18.5/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Carmenère
A boire:	2026-2048
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.