



Château Clerc Milon

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Le petit Mouton joue dans la cour des grands

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Violet opaque, noir au centre. Séduisant bouquet de mûres fraîchement cueillies, avec en arrière nez de jolies notes de cassis et des pastilles au chocolat. En bouche, le palais est juteux, avec une texture veloutée et un caractère nerveux, trame tannique serrée, corps filandreux. Dans la finale aromatique, des nuances de baies noires, de la peau de prune et des traces de graphite, se termine par un long crescendo à l'astringence délicate. A délibérément choisi une voie classique.

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: 13.5%

A boire: 2027-2047

Cépage(s): 72% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0472619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Clerc Milon

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 96/100, Parker 95/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	72% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
A boire:	2027-2047
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
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.