



Château Clerc Milon

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Clerc-Milon tonique

Beschreibung:

Un géant doux a déclaré la plus intègre des langues d'Angleterre, la journaliste Jancis Robinson, experte en vin. C'est le premier millésime de la jeune œnologue Caroline Artaud, et en plus, c'est un millésime avec des conditions parfaites. Mais il faut aussi mettre la qualité dans la bouteille, Caroline a réussi ce défi avec brio. Les tanins du cabernet sont supersoft, la texture est très fine, un Pauillac élégant et très typique, avec des traits féminins. Les amateurs de Clerc-Milon vont adorer les prochains millésimes.

Degustationsnotiz:

Pourpre profond, centre opaque. Disque lilas tendre. Bouquet dense de cassis fraîchement cueillis, de myrtille des Alpes et de tabac blond, puis de bois de rose, de framboise sauvage et de réglisse. En bouche, il est complexe et onctueux, avec des tannins serrés, racé et musclé. Mûre et violette dans la finale concentrée. Un Clerc-Milon vivifiant, avec moins d'alcool qu'en 2019.

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: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: 2028-2048

Cépage(s): 53% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 8% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0472620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Clerc Milon

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 97/100, Parker 94+/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	53% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 8% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
A boire:	2028-2048
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois 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.