



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:

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.

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

Vol. alcool: 13.5%

Artikelnummer: 0472621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Clerc Milon

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 93-94/100, Score 18.5/20
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.