



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:

Le parfum envoûtant des violettes agrmente le délicat bouquet de cerise sauvage, de graphite et d'olives. Sublime palais soyeux, racé et équilibré, avec des tannins cacaotés et un corps serré. Bouche droite et compacte aux arômes de baies noires et d'estragon, avec un extrait légèrement granuleux. Grâce à son intensité et à son élégance, il est cette année pami les meilleurs de sa catégorie !

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: 2029-2048

Cépage(s): 59% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 8% Cabernet Franc, 1% Carmenère

Artikelnummer: 0472622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Clerc Milon

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 96/100, Antonio Galloni 90/100, Decanter 95/100, Jeb Dunnuck 94-96/100, Parker 93-95/100, WeinWisser 18+/20, Score 18.5/20
Cépage(s):	59% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 8% Cabernet Franc, 1% Carmenère
A boire:	2029-2048
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.