



## 2018 Château Clerc Milon

5e Cru Classé, Pauillac AOC

### Note de dégustation:

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 idéale:

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.

### Conseils de service:

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  
**Région:** Bordeaux  
**Sous-région:** Pauillac  
**Producteur:** Château Clerc Milon  
**Notation(s):** Parker 93–95/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 91–93/100, Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 95–96/100, Neal Martin 92/100

**Elevage:** en Barrique  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**Cépage(s):** Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Carmenère  
**Référence:** 0472618

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Clerc Milon

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Parker 93–95/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 91–93/100, Jeb Dunnock 93/100, James Suckling 95–96/100, Neal Martin 92/100
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Carmenère
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	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.