



## 2021 Château Clerc Milon

5e Cru Classé, Pauillac AOC

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Pauillac
<b>Producteur:</b>	Château Clerc Milon
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 93–94/100
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Référence:</b>	0472621

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

Taille: A7 74x105

### Château Clerc Milon

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** James Suckling 93–94/100  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**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.