



## 2021 Château Clerc Milon

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Appartient aux meilleurs de sa catégorie cette année

### Description:

Un Pauillac classique à l'élégance fascinante et beaucoup de charme – avec une texture très fine et des tanins parfaitement ronds.

### Note de dégustation:

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 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>	Score 18.5/20, James Suckling 93–94/100
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Cépage(s):</b>	
<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

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20, James Suckling 93–94/100
<b>Cépage(s):</b>	
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<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.