



2022 Château Clerc Milon

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Appartient aux meilleurs de sa catégorie cette année

Note de dégustation:

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 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):

James Suckling 95–96/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 18+/20, Jeb Dunnuck 94–96/100

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Cépage(s):

59% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 8% Cabernet Franc, 1% Carmenère

Référence:

0472622

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 95–96/100, Parker 93–95/100,
WeinWisser 18+/20, Jeb Dunnock 94–96/100
Cépage(s): 59% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 8%
Cabernet Franc, 1% Carmenère
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
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.