



Château Clerc Milon

5e Cru Classé, Pauillac AOC

\\"Clerc Milon è splendido\\", Jeb Dunnuck

Descrizione:

Un classico Pauillac di affascinante eleganza e fascino - con una trama finissima e tannini perfettamente arrotondati.

Profilo aromatico:

Bouquet delicato con note ammalianti di frutti di bosco, viola, iris, ribes rosso e nero. Al palato è fluido e setoso, vibrante e vivace, con lunghezza e forza di persistenza, tannini stretti e un palato diretto. Magnifica ricchezza di estratto nel finale lungo e concentrato, con note di frutti rossi e grafite.

Abbinamenti:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Denominazione: Pauillac

Produttore: Pauillac AOC

Produzione: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5%

Maturità di degustazione: 2002-2052

Uva: 72% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 6.5% Cabernet Franc, 1.5% Carmenère,

Verdot

Numero articolo: 0472623

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Château Clerc Milon

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Paese di origine: Francia

Valutazioni: James Suckling 96/100, Falstaff 95/100, Vinum 95/100, Score 18.5/20

Uva: 72% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 6.5% Cabernet Franc, 1.5% Carmenère, 1% Petit Verdot

Maturità di degustazione: 2012-2052

Viticultura: Tradizionale

Produzione: in barrique

Gradazione alcolica: 13.5%

Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.