



Château Clerc Milon

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Uno dei migliori della categoria quest'anno.

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Granato scuro saturo, porpora sul disco. Bouquet di more, liquirizia e violette. Al secondo naso, molti frutti di ribes nero e ribes rosso. Palato cremoso con corpo opulento e magnifico estratto dolce. Esplosione di un cocktail di bacche blu, pastiglie di ribes nero e praline di cioccolato nel finale persistente e complesso.

Ideale con:

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Pau

Produttore: Pauillac AOC

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2026-2048

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Carmenère

Artikelnummer: 0472618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Clerc Milon

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 93-95/100, Antonio Galloni 91-93/100, Jeb Dunnock 93/100, James Suckling 95-96/100, Neal Martin 92/100, WeinWisser 19/20, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Carmenère
Da bere:	2026-2048
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.