



Château Clerc Milon

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Il piccolo Mouton gioca in serie A

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Porpora opaco, nero al centro. Un bouquet seducente di more appena colte, con belle note di ribes nero e pastiglie di cioccolato nel retrogusto. Al palato è succoso, con una consistenza vellutata e un carattere spigoloso, tannini stretti e corpo filante. Il finale aromatico presenta note di bacche scure, buccia di prugna e tracce di grafite, per terminare in un lungo crescendo di delicata astringenza. Ha deliberatamente scelto un percorso classico.

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: 13.5%

Da bere: 2027-2047

Varietà d'uva: 72% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnnummer: 0472619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Clerc Milon

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Parker 95/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	72% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Da bere:	2027-2047
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	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.