

## Château Clerc Milon

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Clerc-Milon rinvigorito

#### Beschreibung:

«Un gentile gigante» ha commentato la più autorevole critica inglese, la giornalista Jancis Robinson. È il primo anno di produzione della giovane enologa Caroline Artaud, e per di più è stato un anno con condizioni climatiche perfette. Ma bisogna anche saper imbottigliare la qualità, e Caroline ci è riuscita in modo brillante. I tannini del Cabernet sono supermorbidi, la texture è molto fine, un Pauillac elegante e molto tipico, con sfumature femminili. I fan di Clerc-Milon attendono con ansia i prossimi anni.

#### Degustationsnotiz:

Centro viola intenso, opaco. Disco lilla tenue. Bouquet denso di ribes nero appena colto, mirtillo alpino e leggero tabacco, seguito da legno di rosa, lampone selvatico e liquirizia. Complesso e untuoso al palato, con tannini stretti, rabbiosi e muscolosi. Mora e violetta nel finale concentrato. Un Clerc-Milon rinvigorente, con meno alcol rispetto al 2019.

#### 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

Produzent: Pauillac AOC
Allevamento: 18 Mesi in barrique
Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2028-2048

Varietà d'uva: 53% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 8% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0472620

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## **Château Clerc Milon**

5e Cru Classé Pauillac AOC

Herkunft: Francia

Valutazioni: James Suckling 97/100, Parker 94+/100, Score

18.5/20

Varietà d'uva: 53% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 8%

Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Da bere:2028-2048Weinbau:TradizionaleAllevamento:18 Mesi 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.