



Château Clerc Milon

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Clerc-Milon rinvigorito

Descrizione:

«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.

Profilo aromatico:

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.

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

Appellation: Pauillac

Produttore: 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

Numero articolo: 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:	2028-2048
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	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.