



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:

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.

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

Vol. alcolici: 13.5%

Artikelnummer: 0472621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Clerc Milon

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93-94/100, Score 18.5/20
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.