



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:

L'ammaliante profumo di violetta completa il delicato bouquet di ciliegia selvatica, grafite e olive. Il palato è sublimemente setoso, robusto ed equilibrato, con tannini profumati di cacao e un corpo compatto. Al palato è diretto e compatto, con aromi di bacche scure e dragoncello e un estratto leggermente granuloso. La sua intensità ed eleganza lo rendono uno dei migliori della categoria quest'anno!

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: 2029-2048

Varietà d'uva: 59% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 8% Cabernet Franc, 1% Carmenère

Artikelnummer: 0472622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Clerc Milon

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Antonio Galloni 90/100, Decanter 95/100, Jeb Dunnuck 94-96/100, Parker 93-95/100, WeinWisser 18+/20, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	59% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 8% Cabernet Franc, 1% Carmenère
Da bere:	2029-2048
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.