



2010 Pastourelle de Clerc Milon

Pauillac AOC, Second vin du Château Clerc Milon

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pauillac
Produttore:	Château Clerc Milon
Valutazioni:	
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Varietà d'uva:	38% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 21% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot, 1% Carmenère
Numero di articolo:	0984610

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pastourelle de Clerc Milon

Pauillac AOC

Second vin du Château Clerc Milon

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva: 38% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 21% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot, 1% Carmenère
Maturità: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 12 Monate in Barrique

Gradazione
alcolica: 14.0 %

Servizio: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.