



2019 Château Clerc Milon

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Il piccolo Mouton gioca in serie A

Nota di degustazione:

Porpora opaco, nero al centro. Un bouquet seducente di more appena colte, con belle note di ribes nero e pastiglie di cioccolato nel retrogusto. Al palato è succoso, con una consistenza vellutata e un carattere spigoloso, tannini stretti e corpo filante. Il finale aromatico presenta note di bacche scure, buccia di prugna e tracce di grafite, per terminare in un lungo crescendo di delicata astringenza. Ha deliberatamente scelto un percorso classico.

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pauillac
Produttore:	Château Clerc Milon
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Parker 95/100
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2027-2047
Varietà d'uva:	72% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Numero di articolo:	0472619

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Clerc Milon

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Parker 95/100
Varietà d'uva:	72% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Maturità:	2027-2047
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.