2020 Château Clerc Milon

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Clerc-Milon rinvigorito

Descrizione del vino:
Un classico Pauillac di affascinante eleganza e fascino - con una trama finissima e tannini perfettamente arrotondati.
Nota di degustazione:
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.
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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pauillac
Produttore:	Château Clerc Milon
Valutazioni:	Parker 94+/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 94/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 95–96/100, Neal Martin 92/100, WeinWisser 18+/20
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2028-2048
Varietà d'uva:	53% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 8% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Numero di articolo:	0472620

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Clerc Milon

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 94+/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 94/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 95–96/100, Neal Martin 92/100, WeinWisser 18+/20
Varietà d'uva:	53% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 8% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Maturità:	2028-2048
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch