



2012 Château Clerc Milon

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Von der Kraft her ein richtiger Pauillac - kein Zweitwein.

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Herrliches Cassisbouquet, dezent rauchige Cabernet-Würze zeigend, im Untergrund ganz feiner Trüffelschimmer, sehr ansprechend. Im Gaumen absolut überzeugend, auch hier wieder von einem genialen Cabernet-Bild ausgehend, ausgeglichene Adstringenz mit noblen Tanninen, langes, erhabenes Finale. In diesem schwierigen Jahr eine Meisterleistung. So enttäuschend der D'Armailhac aus gleichem Hause ist - so überraschend gross ist dieser gross ausgefallene Clerc-Milon.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine: Francia

Regione: Bordeaux

Sottoregione: Pauillac

Produttore: Château Clerc Milon

Valutazioni: James Suckling 92-93/100, Parker 87-89/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 91-94/100

Gradazione alcolica: 13.5 %

Maturità: 2017-2036

Varietà d'uva: 60% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 9% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot, 1% Carmenère

Numero di articolo: 0472612

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Clerc Milon

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 92-93/100, Parker 87-89/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 91-94/100
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 9% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot, 1% Carmenère
Maturità:	2017–2036
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.