



2022 Château Clerc Milon

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Uno dei migliori della categoria quest'anno

Descrizione del vino:

Un classico Pauillac di affascinante eleganza e fascino - con una trama finissima e tannini perfettamente arrotondati.

Nota di degustazione:

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!

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 95–96/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnuck 94–96/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 18+/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Maturità:	2029-2048
Varietà d'uva:	59% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 8% Cabernet Franc, 1% Carmenère
Numero di articolo:	0472622

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Clerc Milon

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 95–96/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnuck 94–96/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 18+/20
Varietà d'uva:	59% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 8% Cabernet Franc, 1% Carmenère
Maturità:	2029-2048
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.