



2020 Château Clerc Milon

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Clerc-Milon tonique

Description:

Un Pauillac classique à l'élégance fascinante et beaucoup de charme – avec une texture très fine et des tanins parfaitement ronds.

Note de dégustation:

Pourpre profond, centre opaque. Disque lilas tendre. Bouquet dense de cassis fraîchement cueillis, de myrtille des Alpes et de tabac blond, puis de bois de rose, de framboise sauvage et de réglisse. En bouche, il est complexe et onctueux, avec des tannins serrés, racé et musclé. Mûre et violette dans la finale concentrée. Un Clerc-Milon vivifiant, avec moins d'alcool qu'en 2019.

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:

France

Région:

Bordeaux

Sous-région:

Pauillac

Producteur:

Château Clerc Milon

Notation(s):

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

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

2028–2048

Cépage(s):

53% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 8% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Référence:

0472620

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Clerc Milon

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine: France
Notation(s): 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
Cépage(s): 53% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 8% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Apogée: 2028–2048
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.