



## 2022 Château Clerc Milon

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Appartient aux meilleurs de sa catégorie cette année

### Note de dégustation:

Le parfum envoûtant des violettes agrmente le délicat bouquet de cerise sauvage, de graphite et d'olives. Sublime palais soyeux, racé et équilibré, avec des tannins cacaotés et un corps serré. Bouche droite et compacte aux arômes de baies noires et d'estragon, avec un extrait légèrement granuleux. Grâce à son intensité et à son élégance, il est cette année pami les meilleurs de sa catégorie !

### 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):

James Suckling 95–96/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 18+/20, Jeb Dunnuck 94–96/100

### Elevage:

en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Cépage(s):

59% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 8% Cabernet Franc, 1% Carmenère

### Référence:

0472622

## 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):** James Suckling 95–96/100, Parker 93–95/100,  
WeinWisser 18+/20, Jeb Dunnock 94–96/100  
**Cépage(s):** 59% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 8%  
Cabernet Franc, 1% Carmenère  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**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  
déguster.