



2021 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:

Bouquet delicato con note ammalianti di frutti di bosco, viola, iris, ribes rosso e nero. Al palato è fluido e setoso, vibrante e vivace, con lunghezza e forza di persistenza, tannini stretti e un palato diretto. Magnifica ricchezza di estratto nel finale lungo e concentrato, con note di frutti rossi e grafite.

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:	Score 18.5/20, James Suckling 93-94/100
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0472621

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Clerc Milon

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20, James Suckling 93–94/100
Varietà d'uva:	
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.