



Château Clerc-Milon 2019

Le vin se présente dans le verre en rouge carmin. Élégant et raffiné, il exhale des notes florales, ainsi que des senteurs de cassis et de bois doux. En bouche, l'attaque est pleine et souple avec une palette complexe de fruits mûrs avec des nuances de céréales grillées et un soupçon de violette. Les tanins sont serrés et crémeux et la finale débouche avec une superbe fraîcheur sur des notes de chocolat à la menthe légèrement salé.

Producteur	Château Clerc Milon
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Pauillac
Appellation	AC
Millésime	2019
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2049
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	294969
Accord mets et vins	Fromage, Gibier, Bœuf, Plats mijotés, Rosbif, Grillades
Avis	Decanter 95/100 James Suckling 96/100 Wine Advocate 95/100



Vinification

Les vins du Château Clerc Milon sont élevés pendant 16 à 18 mois en fûts de chêne, dont 40 % sont neufs. L'humidité de l'air dans la salle des tonneaux est maintenue à environ 80 % à l'aide d'humidificateurs à ultrasons et la température se situe entre 14 et 16° C.





Terroir

Le Château Clerc Milon est situé au nord-est de l'appellation Pauillac, sur la belle crête du Mousset qui surplombe la Gironde. La légère pente favorise à la fois le drainage naturel et l'ensoleillement, tandis que la rivière toute proche crée un microclimat qui protège les vignes du gel au printemps, réduit le risque de grêle et les rafraîchit en été. Le sol est composé aux deux tiers de gravier sablonneux profond sur un sol argilo-calcaire.

Histoire

Le Château Clerc Milon faisait partie des grands domaines de la Seigneurie Lafite au XVIIIe siècle et fut vendu comme 'bien national' pendant la Révolution. La famille Clerc l'a acquis et a associé son nom à celui du village de Milon où il se trouvait.

