



Château Clerc-Milon 2022

Une robe cerise profonde aux reflets grenat. Le nez révèle un éventail aromatique intense et complexe, où les fruits noirs macérés se marient à du bois de réglisse et de cèdre. En bouche, le vin se montre crémeux et soyeux. Sa profondeur, sa densité et son élégance absolue sont complétées par des notes de cassis et de myrtille, une fraîcheur attrayante et des tannins ronds raffinés. La finale harmonieuse se distingue par la persistance des arômes fruités et des notes minérales.

Producteur	Château Clerc Milon
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Pauillac
Appellation	AC
Millésime	2022
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2052
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	295062
Accord mets et vins	Fromage affiné, Gibier, Bœuf, Plats mijotés
Avis	Robert Parker 95/100 Falstaff 96/100

