



Château Clerc-Milon 2023

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	2023
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2053
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Carmenère
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	295063
Accord mets et vins	Fromage affiné, Gibier, Bœuf, Plats mijotés
Avis	James Suckling 96/100 Robert Parker 94/100 Antonio Galloni (Vinous) 93/100

