



Château Clerc-Milon 2018

Robe grenat très profonde, reflets violines, frange légèrement plus claire. Une fine saveur d'herbes, une pointe veloutée, de la cerise mûre, du zeste d'orange confit et des nuances de tabac. Une saveur de baies tendue, dense et délicate, des tannins mûrs et porteurs, un cSur minéral, une finale salée, de la douceur en arrière-goût, ainsi que du nougat. Le vin offre de la longueur et un potentiel de garde. (Falstaff)

Producteur	Château Clerc Milon
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Pauillac
Appellation	AC
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Conservation	4043 - 4068
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Carmenère
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	294968
Avis	Falstaff 96/100



Vinification

Elevage en barrique et en cuve en acier.

