



Château Clerc-Milon 2019

Il vino è cremisi nel bicchiere. Elegante e raffinato, emana note floreali, oltre al profumo di ribes nero e liquirizia. Il palato è pieno e morbido, con una complessa tavolozza di frutti maturi con sfumature di cereali tostati e una nota di violetta. I tannini sono stretti e cremosi e il finale si conclude con una grande freschezza in un accenno di cioccolato alla menta leggermente salato.

Produttore	Château Clerc Milon
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	Pauillac
Classificazione	AC
Annata	2019
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2049
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	294969
Adatto a	Formaggi, Selvaggina, Manzo, Brasati, Roastbeef, Carne alla griglia
Valutazioni	Decanter 95/100 James Suckling 96/100 Wine Advocate 95/100



Vinificazione

I vini di Château Clerc Milon maturano per 16-18 mesi in botti di rovere, di cui il 40% nuove. L'umidità nella sala delle botti viene mantenuta intorno all'80% con l'aiuto di umidificatori a ultrasuoni e la temperatura è compresa tra i 14 e i 16 °C.

Terroir





Château Clerc Milon si trova a nord-est della denominazione Pauillac, sulla splendida cresta del Mousset che domina la Gironda. La dolce pendenza favorisce il drenaggio naturale e l'esposizione al sole, mentre il vicino fiume crea un microclima che protegge le viti dalle gelate in primavera, riduce il rischio di grandine e rinfresca in estate. Il terreno è costituito per due terzi da ghiaia sabbiosa profonda su un suolo argilloso-calcareo.

Storia

Château Clerc Milon era una delle grandi tenute della Seigneurie Lafite nel XVIII secolo e fu venduto come "proprietà nazionale" durante la Rivoluzione. La famiglia Clerc lo acquistò e legò il suo nome a quello del villaggio di Milon, dove si trovava.

