



Château Clerc-Milon 2019

Der Wein zeigt sich im Glas Karminrot. Elegant und raffiniert, verströmt er florale Noten, ebenso wie den Duft schwarzer Johannisbeeren und Süssholz. Am Gaumen voll und geschmeidiger Auftakt mit einer komplexen Palette an reifen Früchten mit Nuancen von geröstetem Getreide und einem Hauch Veilchen. Die Tannine sind engmaschig und cremig und der Abgang mündet mit einer tollen Frische in einem Anklang von leicht gesalzener Minzschokolade.

Produzent	Château Clerc Milon
Kategorie	Rotwein
Land	Frankreich
Region	Bordeaux
Subregion	Pauillac
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2019
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5000 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2049
Traubensorten	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	294969
Passt zu	Käse, Wild, Rind, Schmorgerichten, Roastbeef, Grilladen
Bewertungen	Decanter 95/100 James Suckling 96/100 Wine Advocate 95/100



Vinifikation

Die Weine von Château Clerc Milon reifen 16 bis 18 Monate lang in Eichenfässern, von denen 40 % neu sind. Die Luftfeuchtigkeit in der Fasshalle wird mit Hilfe von Ultraschallbefeuchtern auf etwa 80 % gehalten und die Temperatur liegt zwischen 14 und 16°C.

Terroir





Das Château Clerc Milon liegt im Nordosten der Appellation Pauillac, auf dem schönen Mousset-Kamm mit Blick auf die Gironde. Die leichte Hanglage begünstigt sowohl die natürliche Entwässerung als auch die Sonneneinstrahlung, während der nahe gelegene Fluss ein Mikroklima schafft, das die Reben im Frühjahr vor Frost schützt, die Hagelgefahr verringert und im Sommer für Abkühlung sorgt. Der Boden besteht zu zwei Dritteln aus tiefem Sandkies auf einem Ton-Kalk-Boden.

Geschichte

Das Château Clerc Milon gehörte im 18. Jahrhundert zu den grossen Ländereien der Seigneurie Lafite und wurde während der Revolution als 'Nationalgut' verkauft. Die Familie Clerc erwarb es und verband seinen Namen mit dem des Dorfes Milon, in dem es sich befand.

