



Château Clerc Milon 2018

Vendanges du 17 septembre au 10 octobre

Assemblage 60 % Cabernet Sauvignon
27 % Merlot
9 % Cabernet Franc
3 % Petit Verdot
1 % Carmenère

Notes de dégustation

La couleur est soutenue et aux reflets pourpres.

Des notes de petits fruits frais, dont la mûre, associées à des arômes de violette révèlent un nez ample et gourmand. À l'aération, les épices et des notes réglissées évoquent la belle maturité du fruit, le tout nuancé par des parfums mentholés.

L'attaque est dense et opulente. Les tanins soyeux et abondants dévoilent un milieu de bouche frais et velouté, révélant des notes poivrées et de chocolat amer qui amènent une impression savoureuse et harmonieuse.

La finale, très équilibrée, offre une remarquable longueur.

FICHE DESCRIPTIVE

SÉLECTIONNEZ UN MILLÉSIME 

