

Domein

Ch. Clerc Milon

Château Clerc Milon, dat in 1855 geclassificeerd werd als 5e Cru in de Médoc, ligt op een uitzonderlijke mooie locatie met als naaste burens de eerste cru's Château Mouton Rothschild en Château Lafite Rothschild. In 1970 werd het château gekocht door Baron Philippe de Rothschild, op een moment dat de reputatie van het château op een dramatisch dieptepunt lag. Onder leiding en met het vakmanschap van de nieuwe eigenaren is Château Clerc Milon uitgegroeid tot een van de meest begeerde wijnen uit de Bordeaux.

Vinificatie

De druiven worden zorgvuldig met de hand geoogst en streng geselecteerd om enkel perfect rijpe en gezonde trossen te gebruiken. Na de oogst worden de druiven ontschuld en licht geplet, waarna ze worden overgebracht naar roestvrijstalen tanks voor fermentatie.

De gisting gebeurt met gecontroleerde temperaturen om de fruitige aroma's en complexiteit van de druiven te behouden. Na de alcoholische gisting ondergaat de wijn een malolactische gisting, waardoor de zuren verzachten en de wijn een vollere textuur krijgt.

Vervolgens rijpt de wijn 18 tot 20 maanden in Franse eikenhouten vaten, waarvan een deel nieuw is. Deze rijping geeft structuur, elegantie en subtiele houttonen aan de wijn, en helpt de tannines te verfijnen.

Het resultaat is een wijn die rijk, evenwichtig en complex is, met een mooie combinatie van fruit, mineraliteit en elegante tannines.

Smaak

Zijdezacht en zeer elegant, met een fluweelzachte aanzet, diepte en dichtheid. Rijk in het midden van de mond, met aroma's van zwarte bes en bosbes, gecombineerd met mooie frisheid en verfijnde tannines. Lang aanhoudend en mineraal, met een finale die wordt gekenmerkt door prachtige fruitige tonen.

Gerechten

Kaas - hard | Vlees - gegrild | Ravioli - met champignons en truffel | Kaas - gerijpt

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 16°-18°C

