



**PAUILLAC 2019 " PASTOURELLE DE
CLERC MILON " (DEUXIÈME VIN DU
CHÂTEAU CLERC MILON)**

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Rive gauche
Cépage(s) : 66% merlot, 23% cabernet sauvignon, 11% cabernet franc

Note de dégustation :

Robe soutenue, de teinte grenat. Le nez exprime un caractère fruité et charmeur avec entre autres des arômes de fruits rouges tels que les cerises et les fraises ainsi que de discrètes notes boisées et épicées. En bouche, c'est un grand vin de Bordeaux, souple, élégant, charnu et possédant des tanins soyeux et veloutés. Finale longue avec une belle fraîcheur.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec un plat de viande rosée ou rouge (carré d'agneau, magret de canard, filet de bœuf)

Commentaires du sommelier :

Second vin du Château Clerc Milon, Grand Cru Classé en 1855 à Pauillac, la Pastourelle signifie une danse traditionnelle, elle évoque la rencontre amoureuse entre un chevalier et une bergère. Ce vin est issu d'un terroir d'exception, voisin direct du prestigieux Château Mouton Rothschild. En effet, riche d'une longue histoire puisque née au 18ème siècle par la famille Clerc qui lui a donné son nom, cette propriété fut acquise par le Baron Philippe de Rothschild en 1970. Ce visionnaire était convaincu par le potentiel du terroir de ce Cru Classé, a engagé aussitôt la rénovation du vignoble et la modernisation des installations. Aujourd'hui, Clerc Milon offre un vin d'exception ainsi qu'un second vin brillant, onctueux et fruité.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

