

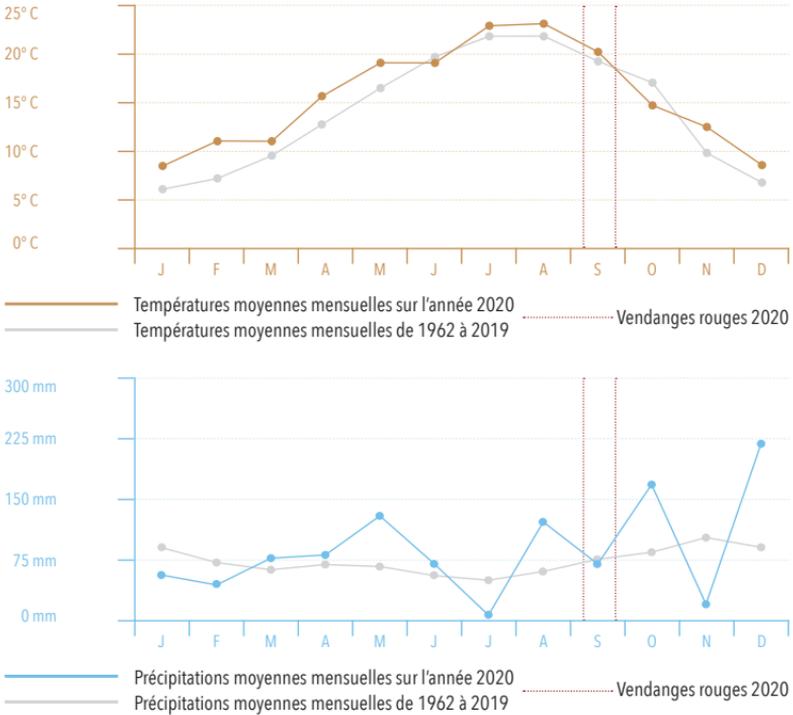
PRIMEURS



CHATEAU
CLERC MILON
GRAND CRU CLASSÉ
PAUILLAC

2020

CLIMATOLOGIE 2020



A la faveur d'un hiver particulièrement doux et d'un début de printemps aux températures nettement supérieures à la normale, la vigne connaît un débourrement précoce d'une dizaine de jours par rapport à la moyenne pluriannuelle. Le passage fin mars d'un front neigeux est heureusement sans incidence sur les vignobles.

Le printemps se poursuit avec des températures supérieures aux normales saisonnières, ponctué par des précipitations abondantes, notamment au début du mois de mai. Le retour de conditions anticycloniques, chaudes et sèches, dès la mi-mai, accélère sensiblement le cycle végétatif, notamment au moment de la floraison, en avance de 12 jours sur son cycle habituel.

Le mois de juin, plus contrasté, cède la place à un début d'été marqué par des vagues de chaleur et une sécheresse particulièrement perceptible durant le mois de juillet.

Le mois d'août, a contrario, connaît quelques épisodes pluvieux, activant ainsi le processus de véraison et contribuant à uniformiser le développement des baies.

A la veille des vendanges, l'état sanitaire des raisins est parfait. Favorisées par des conditions anticycloniques exceptionnelles et par une hausse des températures avançant l'atteinte de la maturité pour tous les cépages, les vendanges 2020 sont historiquement précoces.

A Château Clerc Milon, la récolte prend place du 9 au 28 septembre dans des conditions météorologiques idéales. La parfaite qualité des baies permet de produire des vins offrant de beaux équilibres, caractérisés par des bouches charnues, des trames taniques puissantes mais fondues, et une grande fraîcheur gustative.

A défaut de volumes généreux, la qualité des vins permet de projeter le millésime 2020 parmi les grandes réussites de la dernière décennie.

VENDANGES : du 9 au 28 septembre.

2020

CHATEAU CLERC MILON

La robe est d'un rouge cerise soutenu et parée de reflets grenat.

Le nez laisse entrevoir une palette aromatique intense, complexe, qui mêle les fruits noirs macérés, la réglisse et le cèdre.

Veloutée et soyeuse, l'attaque révèle une sensation tactile associant profondeur, densité et grande élégance. Le milieu de bouche est riche, suave et dévoile des arômes de cassis et de myrtille, soulignés par une belle fraîcheur sur une trame de tanins enrobés et raffinés.

La finale est harmonieuse et se distingue par de persistantes notes fruitées et minérales.

ASSEMBLAGE

53 % Cabernet Sauvignon
37 % Merlot
8 % Cabernet Franc
2 % Petit Verdot

Pastourelle
de
CLERC MILON

La couleur est pourpre, profonde, aux reflets violacés. Le nez élégant et expressif dévoile des arômes de myrtille, mêlés à des notes plus gourmandes de pâtisserie.

D'emblée, la bouche séduit par sa magnifique expression du fruit mûr. L'attaque franche et crémeuse annonce un milieu de bouche suave, plein et riche, accompagné d'un grain de tanins ciselés et précis.

La finale est longue et persistante sur de délicates touches d'épices et des parfums de cacao.

ASSEMBLAGE

51 % Merlot
40 % Cabernet Sauvignon
8 % Cabernet Franc
1 % Carmenère



33250 PAUILLAC - FRANCE

T. +33 (0)5 56 73 20 20 | F. +33 (0)5 56 73 20 33

—

www.chateau-clerc-milon.com