



CHATEAU CLERC MILON

Grand Cru Classé, AOC Pauillac

LE MILLÉSIME 2019

Climatologie, conditions de récolte

Le début de l'année 2019 fut caractérisé par un hiver plus chaud et plus sec qu'à l'accoutumée avec un record de température de 24,7° C enregistré le 27 février. Cette douceur a entraîné une avance du cycle de la vigne qui s'est progressivement ralenti avec l'arrivée d'un printemps plus frais et de températures inférieures aux moyennes. De ce fait, la floraison se tint finalement dans les dates habituelles.

Après un mois de juin très contrasté, fraîcheur tardive et fortes précipitations suivies d'une vague de chaleur précoce, le mois de juillet s'est poursuivi sous un très beau temps. L'été fut particulièrement ensoleillé, chaud et, à la veille des vendanges, la vigne se présentait dans de parfaites conditions : les quelques précipitations bénéfiques enregistrées en juillet et en août ayant largement contribué à limiter les phénomènes de déshydratation que l'on pouvait craindre.

A Château Clerc Milon, les vendanges se déroulèrent du 19 septembre au 9 octobre. Si quelques gouttes de pluie émaillèrent la cueillette, les conditions générales restèrent très bonnes et garantirent ainsi une qualité de raisin irréprochable.

A l'image de la générosité de l'année 2019, les vins se montrent très riches avec de beaux degrés et beaucoup de couleur. Ils possèdent des tanins denses et satinés qui rendent ce millésime très prometteur.

Vendanges Du 19 septembre au 9 octobre.

Assemblage
72 % Cabernet Sauvignon
22 % Merlot
4 % Cabernet Franc
2 % Petit Verdot

Notes de dégustation

La robe est grenat aux reflets pourpres.

Élégant et raffiné, le nez exhale des arômes floraux évoluant à l'aération sur des notes de cassis et de bâton de réglisse.

L'attaque ample et onctueuse se montre séduisante par la complexité de son bouquet, où les parfums de céréales toastées et de violette, accompagnent magnifiquement les saveurs de fruits mûrs.

Le milieu de bouche est soutenu par des tanins d'une grande qualité, denses et veloutés.

La finale saline et légèrement mentholée se prolonge sur des nuances chocolatées.