CHATEAU
CLERC MILON

CHATEAU CLERC MILON

MILLÉSIME 2021

CLIMATOLOGIE

Après un hiver doux et plus arrosé que la moyenne, la vigne connaît fin mars un débourrement précoce et homogène. S'ensuit un mois d'avril très sec, marqué par une importante vague de froid, heureusement sans conséquence grâce à la proximité avec l'estuaire de la Gironde.

Un temps frais et humide s'installe en mai, ralentissant la physiologie de la vigne. La floraison est ainsi replacée dans les dates moyennes, et se déroule dans d'excellentes conditions à l'occasion d'une franche remontée des températures.

L'instabilité orageuse de mi-juin à mi-juillet active le mildiou, qui reste virulent jusqu'à la fin de la véraison. Fort heureusement, la sécheresse du mois d'août à début septembre assainit le vignoble, et génère une contrainte hydrique très qualitative sur nos sols de graves. Cette période a été capitale pour la maturation des pépins, l'évolution de la trame tannique et l'apparition des arômes fruités.

Malgré une pression sanitaire forte à l'approche des vendanges, la qualité des terroirs associée à la vigilance des équipes, à leur réactivité et à leur cohésion, ont permis de récolter à un rythme soutenu une vendange saine à maturité optimale.

Le millésime 2021, par ses conditions de maturation septentrionales, renoue avec les grands équilibres classiques du siècle dernier en produisant des vins frais, équilibrés et structurés, qui révèleront progressivement toute leur complexité.

VENDANGES

Du 22 septembre au 6 octobre 2021.

ASSEMBLAGE

59 %	Cabernet Sauvignon
28 %	Merlot
10 %	Cabernet Franc
1,5 %	Petit Verdot
1,5 %	Carmenère

NOTES DE DEGUSTATION

La robe présente une couleur profonde aux reflets grenat.
Le nez, élégant et distingué, exprime des notes de cerise, de cassis et de réglisse, mêlées à des nuances florales de violette.
L'attaque, riche et puissante, laisse apparaître en milieu de bouche une trame tannique précise et élégante.
De fines touches de poivre et de cèdre viennent parfaire cette éclatante palette aromatique.
La finale, très équilibrée, s'étire longuement et laisse présager un très beau potentiel de garde.

Château Clerc Milon - 33250 Pauillac - France / T. +33 (0) 05 56 41 43 43
www.chateau-clerc-milon.com