



La regione del Bordeaux si affaccia sull'Oceano Atlantico ed è caratterizzata da requisiti ambientali e climatici unici influenzati non solo dalla presenza dell'oceano, ma anche dei fiumi Gironda, Dordogna e Garonna. Il Bordeaux si estende su una superficie di 112.200 ettari vitati (13% della superficie vitata francese) ed è contraddistinto dall'eterogeneità dei suoli formati in diverse ere geologiche. Le regressioni del mare hanno, infatti, depositato una grande quantità di sedimenti che nel tempo hanno formato strati calcarei più o meno compatti, a cui si assommano depositi alluvionali, composti da ghiaia, sabbia, argilla e ciottoli (graves di qui il nome di una delle aree più estese del Bordeaux), prodotti dai fiumi presenti. Il clima è di tipo continentale, mitigato dalla brezza marina e dalla presenza dei fiumi. Nella regione bordeaux si producono diverse tipologie di vini: bianchi secchi o botritizzati e vini rossi. Nel tempo, proprio questi ultimi hanno reso famosa questa regione nel mondo, tanto che i vini prodotti con il blend Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot sono noti come uvaggio Bordeaux. Nella zona oltre a questi vitigni vengono utilizzati anche Malbec e Petit Verdot. La bellezza del territorio unitamente all'eleganza dei vini prodotti sono stati da tempo immemore un'attrattiva per la nobiltà francese che qui ha edificato grandi châteaux divenuti sede di cantine, oggi, tra le più prestigiose al mondo. Tale fama è stata favorita anche dalla presenza di fiumi che con i loro attracchi sono stati un valido ausilio alla commercializzazione dei vini qui prodotti permettendo il loro trasporto verso altri mercati, tra cui l'Inghilterra. In patria tra i maggiori sostenitori dei vini Bordeaux troviamo Napoleone III che, nel 1855, ha contribuito alla creazione della prima classificazione dei crus a cui si fa riferimento ancora oggi che prevede 5 categorie: 5 Premiers Crus, 14 Deuxièmes Crus, 14 Troisièmes Crus, 10 Quatrièmes Crus, 18 Cinquièmes Crus. E' bene ricordare che questa classificazione è nata facendo riferimento alla qualità dei produttori dell'epoca e non alla zona di produzione (terroir).

Château Clerc Milon

Varietà Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Carmènere.

Vigneti I vigneti, che si estendono complessivamente per circa 41 ettari, sono situati nella parte nord-est della denominazione Pauillac e sono caratterizzati dalla presenza di viti che hanno, in media, 53 anni di età, fra le più antiche del Médoc. Essendo state impiantate perlopiù prima dello sviluppo della selezione clonale, costituiscono un patrimonio genetico di assoluta ricchezza. La conduzione dei vigneti segue i dettami della lotta integrata nel pieno rispetto dell'ambiente circostante ed è volta a limitare l'utilizzo dei prodotti fitosanitari.

Vinificazione La vinificazione avviene seguendo le pratiche tradizionali e l'affinamento in barrique di rovere francese (40% legno nuovo) perdura dai 16 ai 18 mesi.

Caratteristiche Caratterizzato da un eccellente potenziale di invecchiamento, lo Château Clerc Milon possiede tutta l'eleganza tipica dei migliori Cru di Pauillac. In particolare, questa annata di Château Clerc Milon rivela, al naso, note di frutta matura e di torrefazione, seguite da sentori delicati di grafite, di pietra focaia e di cacao. L'attacco, fresco e succoso, regala al vino un carattere generoso ed equilibrato. Leggermente gessoso, il finale è tutto all'insegna della lunghezza e della mineralità.

