

## Chateau Clerc Milon Grand Cru Classes

**Вино Шато Клер Милон Гран Крю Классе́, красное сухое**

**Страна:** Франция

**Регион:** Бордо, Пойяк

**Производитель:** Chateau Clerc Milon

**Крепость:** 13 % об.

**Выдержка:** от 16 до 18 месяцев в дубовых бочках, 40% из которых - новые

**Сорт винограда:** Мерло, Каберне Совиньон, Пти Вердо

**Цвет:** темно-рубиновый

**Аромат:** изобилует нотами спелых фруктов и ягод, особенно тонами черной смородины и сливы, подчеркнутыми нюансами дубовой древесины

**Вкус:** сбалансированный, мягкий, с бархатистой текстурой, фруктово-бальзамическими акцентами и долгим послевкусием

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** мясные закуски, колбасы, кролик, каре ягненка, филе-миньон с грибным соусом и выдержанные сыры

Название благородного вина из французской области Бордо включает фамилию – Клерк, и местность – деревню Милон. В разгар Великой французской революции, в 1789 году, поместье «Шато Милон» было «национализировано», но в период Реставрации «национальное достояние» было выставлено на продажу, и хозяйство купил Жан-Батист Клерк, добавивший свою фамилию к названию бренда.

Сельскохозяйственное предприятие с маленькой винодельней и небольшими виноградниками часто меняло владельцев и ничем особым долгие годы не выделялось. Про это вино сегодня, скорее всего никто бы и не слышал, если бы не случайность – вино «Шато Клерк Милон» располагался по соседству с «Шато Мутон Ротшильд» и богатейшая семья просто объединила хозяйства, прикупив в 1970 году пришедшее в упадок предприятие «Шато Клерк Милон».

В начале нулевых годов производство было полностью переоборудовано, на виноградниках, площадью более 40 гектаров, стали применяться экологически чистые методы комплексного виноградарства, исключая применение химических препаратов, как для удобрения, так и для борьбы с вредителями.

