



CHATEAU CLERC MILON

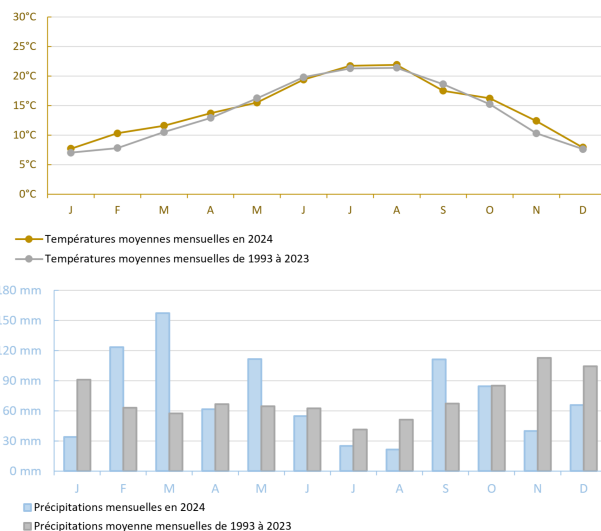
MILLÉSIME 2024

CLIMATOLOGIE

L'hiver, marqué par une grande douceur et des précipitations abondantes, initie un débourrement précoce dès la fin mars, avec une avance d'environ une semaine par rapport à la moyenne trentenaire. Si le mois d'avril demeure relativement sec, les pluies conséquentes de mai, couplées à des températures fraîches et un ensoleillement modéré, entraînent une pression accrue du mildiou et ralentissent le développement de la vigne. Ces conditions délicates lors de la floraison puis de la nouaison induisent quelques phénomènes de coulure et de millerandage, plus particulièrement sur les Merlot et les Cabernet précoces.

L'arrivée de l'été inaugure une période météorologique nettement plus clémente, instaurant sur les sols graveleux un déficit hydrique progressif et bénéfique à la vigne, jusqu'à la veille des vendanges. L'alternance de journées chaudes sans excès et de nuits tempérées favorise l'évolution des grappes, permettant d'atteindre un bon niveau de maturité phénolique des baies. Les vendanges débutent le 24 septembre dans un contexte climatique instable et se déroulent en continu pour se conclure sous le soleil des premiers jours d'octobre.

Le millésime 2024 a été délicat au début et à la fin du cycle de la vigne, mais heureusement clément à des stades décisifs pour la qualité. L'été chaud, sec et ensoleillé a favorisé une forte contrainte hydrique permettant une belle maturité des tanins et une bonne synthèse des anthocyanes. Depuis les travaux des sols au printemps jusqu'aux vendanges, l'implication des équipes et la performance de nos outils ont permis de toujours être dans l'action et jamais dans la réaction. Ce pilotage sur-mesure a contribué à obtenir des vins frais, très aromatiques, fins et élégants, illustrant parfaitement l'expression atlantique des terroirs dont ils sont issus.



VIGNOBLE

Surface en production	41 ha
Age moyen	47 ans
Types de sols	Graves et argilo-calcaire

ÉLEVAGE

Barriques neuves	55 %
Durée d'élevage	18 mois

CYCLE VÉGÉTATIF

DÉBOURREMENT
27 mars

FLORAISON
Du 3 au 9 juin

VÉRAISON
Du 14 au 22 août

VENDANGES

Du 24 septembre au 06 octobre

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon	66 %
Merlot	24 %
Cabernet Franc	8 %
Carmenère	1 %
Petit Verdot	1 %

DONNÉES TECHNIQUES

Titre Alcoométrique Volumique	13,0 %
pH	3,72

NOTES DE DÉGUSTATION

D'un rouge profond et intense, le vin se révèle précis et subtil avec une palette aromatique complexe, mêlant des notes de myrtille et de framboise, sublimées par des touches d'épices douces, de cèdre, de moka et de chocolat. Remarquablement équilibré, il offre une texture à la fois onctueuse et raffinée. Il est éclatant en bouche et dévoile une structure élégante avec des tanins d'une grande finesse, se distinguant par leur pureté et apportant brillance et harmonie à l'ensemble.