

# Clarendelle

## BLANC

### 2009

INSPIRÉ PAR  
HAUT-BRION

Clarendelle Blanc est inspiré par la structure subtile et harmonieuse des vins blancs de Domaine Clarence Dillon (Château Haut-Brion). On retrouve dans ce vin toute la complexité et le mystère de ses illustres cousins. Contrairement à la plupart des vins blancs, généralement issus d'un seul cépage, le Clarendelle Blanc est un savant assemblage de trois cépages traditionnels bordelais. L'art de l'assemblage consiste à associer les meilleurs traits de ces trois cépages : Sémillon, Sauvignon et Muscadelle pour produire un ensemble unique et harmonieux.

*Clarendelle White reflects the subtle, well-balanced structure of the white wines from Domaine Clarence Dillon (Château Haut-Brion). It features all the complexity and mystery of its illustrious cousins. While most white wines are made from a single grape variety, Clarendelle White is a skilful blend of the three traditional Bordeaux varieties. The art of assemblage combines the best traits of these three varietals: Sémillon, Sauvignon and Muscadelle to produce a unique and harmonious composition.*



Clarence Dillon Wines

- CLARENDELLE -  
NEGOCE EN GRANDS VINS DE BORDEAUX  
BORDEAUX FINE WINE MERCHANT

3 rue Avison 33400 TALENCE  
Tel : +33.5.56.95.53.50 Fax : +33.5.56.95.53.56  
[www.clarendelle.com](http://www.clarendelle.com)



## Millésime 2009 :

Après l'impression d'un bel été et de magnifiques vendanges, le millésime 2009 satisfait plus ou moins parfaitement aux cinq conditions qui déterminent un grand millésime de Bordeaux. Une floraison et une nouaison précoces tout début juin par temps chaud, ensoleillé et relativement sec, une véraison également précoce. Une maturation complète grâce à la chaleur des mois d'août et septembre. Enfin des « vendanges de rêve » par un temps exceptionnellement sec.

Le mois d'août 2009, plus chaud que les trois années précédentes, a été suffisamment propice à l'acidité et à la puissance aromatique du Sauvignon. Le Sémillon, quant à lui, développa une puissance et une complexité exceptionnelle.

## Notes de dégustation :

La robe est d'un jaune brillant, et la maturité optimale des raisins nous donne des notes d'agrumes, de miel qui rappellent l'équilibre aromatique de certains Sauternes.

On y retrouve de la suavité, des notes de fleurs blanches.

La fraîcheur du Sauvignon conserve beaucoup de minéralité en bouche. Les vins sont amples, gourmands et d'une belle longueur.

## Suggestions de dégustation :

Apogée : 2013

Température idéale : 10°-12,5°C.

Ce vin peut être servi dès son ouverture, sans décantation.

## Cépages :

68% Sémillon Blanc  
24% Sauvignon Blanc  
8% Muscadelle

## Médailles obtenues / Awards :

Or - Concours Mondial de Bruxelles 2011

Bronze - Decanter World Wine Award 2011

Commended - IWC 2011

## The 2009 vintage:

Thanks to a beautiful summer and magnificent weather during the harvest, the 2009 vintage almost perfectly met the criteria for a great vintage in Bordeaux. Early flowering and fruit-set at the beginning of June were accompanied by hot, sunny, and relatively dry weather. Véraison (colour change) was also early. The grapes ripened completely thanks to warm temperatures in August and September. The exceptionally dry weather during the harvest was everything a winegrower could wish for.

The month of August 2009 was hotter than the three previous years, but not excessively so. Therefore, Sauvignon Blanc retained good acidity and aromatics whereas Sémillon developed outstanding power and complexity.

## Tasting notes:

Brilliant yellow colour, and optimum ripeness produced citrus and honey aromas reminiscent of certain Sauternes.

Altogether exquisite bouquet with hints of white flowers.

The Sauvignon Blanc in the blend has maintained freshness and minerality on the palate. Full-bodied and delicious with a beautiful, long aftertaste.

## Serving suggestions:

Peak: 2013

Serving temperature : 10°-12,5°C.

This wine can be served immediately after uncorking, without decanting.

## Grape varieties:

68% Sémillon Blanc  
24% Sauvignon Blanc  
8% Muscadelle

Clarendelle Blanc White 2009					
		75 cl		37,5 cl	
Nombre de bouteilles par carton <i>Number of bottles per carton</i>		6	12	12	
Nombre de cartons par couche <i>Number of cartons per layer</i>		7	5	10	
Nombre de couches par palette <i>Number of layers per pallet</i>		15	10	12	
Nombre de bouteilles par palette <i>Number of bottles per pallet</i>		630	600	720	
Type de palette <i>Type of pallet</i>		VMF (1200X1000)			
Total poids <i>Total weight</i>		940	840	605	
EAN Code Export		3760136172220	3760136172237	3760136172435	
Code EAN France	Acquit	3760136172251	3760136172268	3760136172459	
	CRD	3760136172282	3760136172299	3760136172473	