

Clarendelle

BLANC

2011

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 deux cépages traditionnels bordelais. L'art de l'assemblage consiste à associer les meilleurs traits de ces deux cépages : Sémillon, Sauvignon 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 two traditional Bordeaux varieties. The art of assemblage combines the best traits of these two varietals: Sémillon, Sauvignon Blanc 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 : +33.5.56.010.010 Fax : +33.5.56.016.247
cdw@clarencedillonwines.com

www.clarendelle.com



Millésime 2011 :

Le millésime 2011 est celui d'une climatologie inédite. Un printemps incroyablement chaud et sec, un mois de juillet qui fut le plus arrosé depuis trente ans, août normal, septembre d'abord pluvieux puis anormalement chaud.

Résultat une précocité impressionnante pour les blancs, qui ont été vendangés pour la plupart dans la dernière quinzaine d'août.

Cette année encore, la région de l'entre-deux-mers sur les croupes argilo-calcaires de la vallée de la Dordogne, reste le berceau de choix de nos approvisionnements.

Notes de dégustation :

D'une belle robe jaune pâle, les vins sont animés d'une belle fraîcheur gourmande.

Le nez est explosif, avec des notes de fruits exotiques ananas, de pamplemousse, de melon mais également de pêches blanches.

L'équilibre est parfait, avec un niveau d'alcool modéré qui maintient la fraîcheur acidulée.

Les vins sont denses, charnus et d'une belle amplitude en bouche.

Suggestions de dégustation :

Apogée : 2016

Température idéale : 10°-12,5°C.

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

Cépages :

76% Sémillon

24% Sauvignon Blanc

The 2011 vintage:

The 2011 vintage was atypical. Spring was incredibly hot and dry, whereas the month of July was the wettest in thirty years. August was normal and September started out rainy, but was abnormally warm thereafter.

This resulted in an impressively early harvest for the white wines. Most grapes were picked in late August.

Clay-limestone slopes in the Entre-Deux-Mers region overlooking the Dordogne River were once again the primary source for this wine.

Tasting notes:

Beautiful pale yellow colour with beautiful freshness and a delicious flavour.

The nose is tremendously expressive with hints of tropical fruit (pineapple) grapefruit, melon, and white peaches.

The balance is perfect, with moderate alcohol that maintains the tangy freshness.

The wines are concentrated, full-bodied, and have a fine long aftertaste.

Serving suggestions:

Peak: 2016

Serving temperature : 10°-12,5°C.

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

Grape varieties:

76% Sémillon

24% Sauvignon Blanc

<i>Clarendelle</i> Blanc White 2011						
		37,5 cl		75 cl		1,5 L
Nombre de bouteilles par carton <i>Number of bottles per carton</i>		12	6 coffret / gift box	6	12	6
Nombre de cartons par couche <i>Number of cartons per layer</i>		10	7	30	7	10
Nombre de couches par palette <i>Number of layers per pallet</i>		12	15	4	7	4
Nombre de bouteilles par palette <i>Number of bottles per pallet</i>		720	630	720	588	240
Type de palette <i>Type of pallet</i>		VMF (1200X1000)				
Total poids <i>Total weight</i>		605	940	1000	840	720
EAN Code Export		3760136182847	3760136181949	859929003209	3760136182045	3760136183448
Code EAN France	Acquit	3760136183042	3760136182243	-	3760136182342	3760136183646
	CRD	3760136183240	3760136182540	-	3760136182649	-