

Clarendelle

BLANC

2014

INSPIRÉ PAR
HAUT-BRION

Clarendelle Blanc est inspiré par la structure subtile et harmonieuse des vins blancs de Domaine Clarence Dillon. 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, Clarendelle Blanc 2014 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 blanc, Muscadelle pour produire un ensemble unique et harmonieux.

Clarendelle White reflects the subtle, well-balanced structure of the white wines of Domaine Clarence Dillon, It features all the complexity and mystery of its illustrious cousins. While most white wines are made from a single grape varietal, Clarendelle White 2014 is a skilful blend of the three traditional Bordeaux varietals. The art of assemblage combines the best traits of these three varietals: Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle to produce a unique and harmonious composition.



Clarendelle
INSPIRED BY
HAUT-BRION

3 rue Avison 33400 TALENCE
Tel : +33.5.56.010.010 Fax : +33.5.56.016.247
cdw@clarencedillonwines.com

www.clarendelle.com



Millésime 2014 :

Les bonnes conditions climatiques du printemps assurent un démarrage normal du cycle végétatif de la vigne.

Le millésime 2014 sera marqué par un remarquable été indien avec un mois de septembre époustouflant, particulièrement sec et ensoleillé, et des températures avoisinant les 30°. Ce beau temps, agrémenté de nuits fraîches, permettra aux raisins d'atteindre une très belle maturité et un état sanitaire excellent.

Les vendanges se déroulent dans la sérénité, et les fruits récoltés sont caractérisés par une jolie acidité et une belle matière.

Notes de dégustation :

D'une belle robe jaune pâle, les vins sont denses, ronds, gras mais présentent également des notes minérales, un peu vives.

Récoltés sur des grèves profondes, les sauvignons offrent des notes de fruits exotiques et d'agrumes, avec beaucoup de minéralité ; au nez, les sémillons et les muscadelles évoquent des arômes de fruits et fleurs blanches.

La bouche est longue et grasse avec une acidité soutenue, qui lui confère de l'équilibre et une belle fraîcheur.

Suggestions de dégustation :

Température idéale : 10° - 12.5°C.

Ce vin peut être servi dès son ouverture sans décantation.

Degré alcoolique : 13°

Cépages :

70 % Sauvignon blanc

25 % Sémillon

5 % Muscadelle

The 2014 vintage:

Fine spring weather was conducive to a good start to the growing season.

The 2014 vintage benefited from a remarkable Indian summer and a dazzling, dry and sunny month of September, with temperatures close to 30°C. This superb weather, with cool night-time temperatures, enabled the grapes to ripen beautifully, and they were picked in excellent conditions.

The fruit displayed good sugar content, fine acidity, and a great potential.

Tasting notes:

The wine has a beautiful pale yellow colour. It is very concentrated, round, and rich. It is also wonderfully vivacious on the palate, with mineral overtones.

The Sauvignon Blanc, from deep gravel soil, contributes hints of tropical fruit and citrus, with plenty of minerality. Sémillon and Muscadelle add aromas reminiscent of fresh fruit and white flowers.

The wine features a long, rich finish with good acidity and wonderful freshness.

Serving suggestions:

Ideal temperature: 10 - 12.5°C.

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

Alcohol content: 13°

Grape varieties:

70 % Sauvignon Blanc

25 % Sémillon

5 % Muscadelle

Clarendelle Blanc White 2014							
		6 coffret / gift box			75 cl	1,5 L	37,5 cl
Nombre de bouteilles par carton <i>Number of bottles per carton</i>		6	6	12	6	12	
Nombre de cartons par couche <i>Number of cartons per layer</i>		7	30	7	10	10	
Nombre de couches par palette <i>Number of layers per pallet</i>		15	4	7	4	12	
Nombre de bouteilles par palette <i>Number of bottles per pallet</i>		630	720	588	240	720	
Type de palette <i>Type of pallet</i>		VMF (1200x1000)					
Total poids <i>Total weight</i>		940	1080	840	720	605	
EAN Code Export		3760136210250	859929005067	3760136210267	3760136210342	3760136210526	
Code EAN France	Acquit	3760136210281	-	3760136210298	3760136210366	3760136210564	
	CRD	3760136210311	-	3760136210328	3760136210601	3760136210588	