

# Clarendelle

## ROUGE

2012

INSPIRÉ PAR  
HAUT-BRION

M. Clarence Dillon fit l'acquisition de Château Haut-Brion en 1935. Créé en hommage à cet américain amoureux de la France et de son terroir, Clarendelle trouve son inspiration dans ce précieux héritage.

C'est dans la pure tradition des vins issus des vignobles de Domaine Clarence Dillon que les œnologues de la société familiale élaborent aussi Clarendelle. Ce grand vin de Bordeaux se bonifie dans les caves et ne sera présenté aux amateurs que lorsque nous estimons qu'il est prêt à pleinement exprimer l'élégance, l'équilibre et la complexité de son bouquet.

Inspiré par Haut-Brion, Clarendelle est un assemblage de merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc.

*Mr. Clarence Dillon acquired Château Haut-Brion in 1935. Created as an homage to this Francophile American, Clarendelle finds its inspiration in this noble heritage.*

*It is in the pure tradition of the Domaine Clarence Dillon estate wines that the oenologists of the family-owned company also elaborate Clarendelle. This Bordeaux wine is aged by us and only introduced to the market when we consider it to be mature and able to fully express the balance, elegance and complexity of its bouquet.*

*Inspired by Haut-Brion, Clarendelle is a blend of merlot, cabernet sauvignon and cabernet franc.*



Clarence Dillon Wines

BORDEAUX FINE WINE MERCHANT  
-CLARENDELLE-

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

[www.clarendelle.com](http://www.clarendelle.com)



## Millésime 2012 :

Le millésime 2012 a réclamé une vigilance et une présence de tous les instants dans les vignes mais les belles journées chaudes et ensoleillées de l'été ont permis la production d'un millésime de qualité. L'hétérogénéité marqua ce millésime 2012, du débourrement, perturbé par un mois d'avril frais et pluvieux, à la véraison qui se déroula lentement. Heureusement, les mois de juillet et août furent idéalement chauds et secs et, comme le dit le vieil adage « août fit le moût ». Les raisins sains purent terminer leur maturité mais les tris furent importants dans les vignes, afin de rendre la vendange la plus homogène possible. Le mois de septembre ensoleillé fut propice à la vigne et confirma enfin l'espoir d'un très beau millésime.

## Notes de dégustation :

La couleur est d'un rouge grenat, brillant et intense. Le nez est complexe, fruité avec des arômes de baies mûres. Les extractions ont été maîtrisées et les tanins restent soyeux. L'acidité que l'on retrouve en bouche confère un joli fruité et une fraîcheur gourmande. La bouche est longue et puissante, avec une belle finale. Le vin est souple, élégant et équilibré.

## Suggestions de dégustation :

Température idéale : 18°-20°C

Nous vous conseillons d'ouvrir et de décanter Clarendelle Rouge une heure avant dégustation.

## Cépages :

57 % Merlot

30 % Cabernet Sauvignon

13 % Cabernet Franc

Degré alcoolique : 13.5%

## The 2012 vintage:

The 2012 growing season necessitated constant attention in the vineyard. However, the beautiful warm, sunny summer weather was conducive to a high-quality vintage. This was nevertheless uneven from bud break – disturbed by a cool, wet month of April – to véraison (colour change), which took place over a long period. Fortunately, however, the months of July and August were ideally warm and dry. A famous saying in Bordeaux is that "août fit le moût" (August is decisive for the quality of the wine). The grapes were able to mature, but careful sorting was essential when picking. The month of September was sunny and ultimately confirmed our hopes for a very fine vintage.

## Tasting notes:

The wine has a brilliant, intense garnet-red colour. The bouquet is complex and fruity, with ripe berry overtones. Great care was taken to extract silky tannin. The fresh acidity contributes to the wine's attractive fruitiness and delicious flavours. Furthermore, there is a long, powerful aftertaste and a beautiful finish. Altogether smooth, elegant, and balanced.

## Serving suggestions:

Serving temperature: 18°-20°C

We suggest you open and decant Clarendelle Rouge one hour before serving it.

## Grape varieties:

57 % Merlot

30 % Cabernet Sauvignon

13 % Cabernet Franc

Alcohol content: 13.5%

<i>Clarendelle</i> <b>ROUGE</b> 2012								
		37,5 cl	75 cl		1,5 L		5 L	
Nombre de bouteilles par carton <i>Number of bottles per carton</i>		12	6	12	12	6	6	1
Nombre de cartons par couche <i>Number of cartons per layer</i>		10	7	7	7	10	10	
Nombre de couches par palette <i>Number of layers per pallet</i>		6	15	7	7	4	4	
Nombre de bouteilles par palette <i>Number of bottles per pallet</i>		720	630	588	588	240	240	
Type de palette <i>Type of pallet</i>		VMF (1200X1000)						
Total poids <i>Total weight</i>		605	940	840	840	720	720	8,5
EAN Code Export		3760136211141	3760136211165	3760136211172	3760136211196	3760136211349	3760136211486	3760136211493
Code EAN France	Acquit	3760136211387	3760136211219	3760136211226	3760136211240	3760136211325	3760136212476	3760136212483
	CRD	3760136211400	3760136211264	3760136211271	3760136211295	3760136211318	3760136211363	