

Clarendelle

ROSÉ

2010

INSPIRÉ PAR
HAUT-BRION

Premier grand vin rosé à voir le jour dans l'histoire des vins de Domaine Clarence Dillon, Clarendelle s'inscrit dans la dynamique qualitative que l'on retrouve dans le monde des rosés et s'inspire des Clairets d'antan. Haut de gamme, délicat et subtil, ce vin d'harmonie et d'élégance est issu de l'assemblage des cépages Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc.

The first rosé in the history of Clarence Dillon Wines, Clarendelle is definitely part of the movement towards quality rosé wines inspired by the "clairet" of times past. This elegant, subtle, and delicate top-end wine is made from a blend of Merlot, Cabernet Sauvignon, and Cabernet Franc grapes.



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



Millésime 2010 :

Excepté le temps durant la période de la floraison, qui a été souvent étalée, et s'est déroulée sous un climat frais et plutôt humide, l'été a été chaud, mais sans excès (surtout en Août). La remarquable arrière-saison, avec peu de pluies en septembre et en octobre, a permis des vendanges en toute sérénité.

Les baies, petites et concentrées, nous donnent des rendements d'environ 20% plus bas que ceux de 2009.

Notes de dégustation :

Issu de saignées des meilleures cuves de Merlot et de Cabernet Sauvignon, Clarendelle 2010 est un grand rosé, frais, sensuel et gourmand. Avec sa couleur vive et ses délicieux arômes de fraise, de framboise, il développe une grande complexité aromatique.

Les jus sont très concentrés avec beaucoup de couleur, du gras et une belle structure tannique.

La bouche est harmonieuse, révélant un vin velouté d'une grande plénitude, très persistante.

Suggestions de dégustation :

Apogée : 2011-2013

Température idéale : 10°-12,5°C

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

Cépages :

60 % Cabernet Sauvignon

40 % Merlot

The 2010 vintage:

Except for the cool, rather wet weather during flowering, which was often spread out, the 2010 growing season was warm, but not excessively so (especially in August). The remarkable Indian summer with little rainfall in September and October enabled winegrowers to pick when they wished, at peak ripeness.

The small, concentrated berries produced yields some 20% lower than in 2009.

Tasting notes:

Extracted from the best vats of Merlot and Cabernet Sauvignon, 2010 Clarendelle is a superb, fresh, delicious, and sensual wine. It has a bright colour and great aromatic complexity, with attractive strawberry and raspberry nuances.

The juice is quite concentrated with a deep colour, plenty of richness, and a beautiful tannic structure.

The wine is well-balanced on the palate with a velvety texture, good body, and a very long aftertaste.

Serving suggestions:

Peak: 2011-2013




Serving temperature: 10-12.5°C

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

Grape varieties:

60% Cabernet Sauvignon

40% Merlot

Clarendelle Rosé 2010					
		75 cl		1,5 l	
Nombre de bouteilles par carton <i>Number of bottles per carton</i>		6	12	6	
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	4	
Nombre de bouteilles par palette <i>Number of bottles per pallet</i>		630	600	240	
Type de palette <i>Type of pallet</i>		VMF (1200X1000)			
Total poids <i>Total weight</i>		940	840	720	
EAN Code Export		3760136172510	3760136172527	3760136172602	
Code EAN France	Acquit	3760136172541	3760136172558	3760136172626	
	CRD	3760136172572	3760136172589		