

Clarendelle

ROSÉ

2012

INSPIRÉ PAR
HAUT-BRION

Premier grand vin rosé à voir le jour dans l'histoire des vins de Domaine Clarence Dillon, Clarendelle est un vin de saignée issu d'une courte macération de merlots et de cabernets, dans le style des clairets d'antan. Ce rosé gastronomique exprime un caractère fruité et parfumé tout en harmonie et élégance.

The first rosé in the history of Domaine Clarence Dillon, Clarendelle is drawn off from the merlot and cabernets vats after a short maceration and is inspired by the clairets of old. This is a truly gastronomic, fruity and fragrant wine reflecting elegance and balance.



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



Millésime 2012 :

Le soleil d'automne a permis des vendanges idéales dans le Bordelais et promet un millésime 2012 de qualité marqué par une légère baisse de rendement. Le printemps fut humide, retardant la floraison. La véraison lente et hétérogène a prolongé le temps de maturation. Heureusement, la période estivale, essentielle pour la maturité du raisin, a ramené un soleil bienfaiteur dans les vignes et les raisins ont ainsi pu mûrir.

Notes de dégustation :

Les saignées de rosé ont donné des jus concentrés, d'un rose net et intense.

L'équilibre cher à Clarendelle est là. De la rondeur, du gras, une sensation veloutée mais avec une vivacité en fin de bouche, qui lui confère toute sa fraîcheur.

Les arômes de fraises des bois, de groseilles et de mures emplissent la bouche, avec harmonie et persistance.

Suggestions de dégustation :

Apogée : 2013-2015

Température idéale : 10°-12,5°C

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

Degré : 13°

Cépages :

80% Merlot

14% Cabernet Sauvignon

6% Cabernet Franc

The 2012 vintage:

Perfect harvesting conditions under a warm sunshine in Bordeaux ensured a qualitative 2012 vintage despite lower yields. Spring was very humid, delaying the flowering. Véraison (colour change) was slow and uneven, and the grapes took time to reach maturity. Fortunately, sunshine returned to the vineyards during the essential summer months which allowed the grapes to ripen.

Tasting notes:

Rosé wine drawn off from vats of red wine grapes was concentrated with an intense well-defined pink colour.

This well-balanced, rich and velvety wine exhibits an exuberance ensuring not only a delicious but refreshing rosé.

The 2012 Clarendelle Rosé slowly reveals hints of wild strawberry, redcurrant and blackberry.

Serving suggestions:

Peak: 2013-2015

Serving temperature: 10-12.5°C

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




Degree: 13°

Grape varieties:

80% Merlot

14% Cabernet Sauvignon

6% Cabernet Franc

Clarendelle Rosé 2012				
		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	7	10
Nombre de couches par palette <i>Number of layers per pallet</i>		15	7	4
Nombre de bouteilles par palette <i>Number of bottles per pallet</i>		630	588	240
Type de palette <i>Type of pallet</i>		VMF (1200X1000)		
Total poids <i>Total weight</i>		940	840	720
EAN Code Export		3760136198848	3760136198947	3760136199746
Code EAN France	Acquit	3760136199142	3760136199241	3760136199944
	CRD	3760136199449	3760136199548	