

# Clarendelle

## ROSÉ

### 2013

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



## Millésime 2013:

En 2013 les vignerons et les œnologues ont pu faire preuve de tout leur art. Après un printemps humide, un été chaud (particulièrement au mois de juillet) et sec a néanmoins permis à la vigne de se remettre de ces premières épreuves.

Les vendanges furent tardives dans tout le Bordelais, et ce millésime, déjà qualifié de «millésime de vignerons», met pleinement en valeur leur savoir-faire et celui des œnologues et maîtres de chais !

## Notes de dégustation :

De couleur rose orangé, ce rosé est léger, fruité et d'une grande minéralité. Il démontre un fort potentiel aromatique avec des notes de fruits rouges : fraise, groseille et d'agrumes. La bouche est savoureuse, fruitée et fraîche avec une belle vivacité en finale et une persistance agréable. C'est un rosé de saignée dans la plus pure tradition de la rive droite bordelaise, un rosé de caractère, alliant le plaisir du fruit à une structure élégante.

## Suggestions de dégustation :

Apogée : 2014-2016

Température idéale : 10°-12,5°C

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

## Cépages :

54 % Merlot

46 % Cabernet Sauvignon.

## Degré alcoolique :

12°

## The 2013 vintage:

This year gave winegrowers and oenologists ample opportunity to demonstrate their unique skills. A warm, dry summer (especially the month of July) enabled the vines to overcome the negative effects of a wet spring.

The 2013 harvest was nevertheless late throughout Bordeaux, which is why this is often called «a winemaker's vintage». The fine wines reflect the expertise of winegrowers, cellar masters, and oenologists!

## Tasting notes:

With a pinkish-orange colour, this rosé is light, fruity, and very mineral. It has an attractive, powerful nose of red fruit (strawberry and redcurrant) and citrus.

The wine is tasty, fresh, and fruity on the palate, with a lovely long aftertaste and a vivacious finish. This rosé de saignée is made in the time-honoured tradition of Bordeaux's Right Bank. It is a wine of character, combining luscious fruity pleasure and an elegant structure.

## Serving suggestions:

Peak: 2014-2016

Serving temperature: 10-12.5°C

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



## Grape varieties:

54% Merlot

46% Cabernet Sauvignon.

## Alcohol content :

12%

Clarendelle Rosé 2013					
		75 cl			
Nombre de bouteilles par carton <i>Number of bottles per carton</i>		6		12	
Nombre de cartons par couche <i>Number of cartons per layer</i>		7		7	
Nombre de couches par palette <i>Number of layers per pallet</i>		15		7	
Nombre de bouteilles par palette <i>Number of bottles per pallet</i>		630		588	
Type de palette <i>Type of pallet</i>		VMF (1200X1000)			
Total poids <i>Total weight</i>		940		840	
EAN Code Export		3760136208158		3760136208165	
Code EAN France	Acquit	3760136208189		3760136208196	
	CRD	3760136208219		3760136208226	