

Clarendelle

ROSÉ

2014

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 2014 :

Le soleil a brillé pendant tout le mois de septembre, donnant ainsi le sourire aux vignerons. En effet, ce formidable été indien a permis aux raisins de s'épanouir et d'atteindre une très belle maturité, laissant ainsi présager d'un bon millésime. 2014 s'annonce comme un millésime de très grande qualité pour toutes les couleurs de vins de Bordeaux.

L'assemblage de Clarendelle Rosé 2014 a été réalisé pour moitié de vins issus de pressurage direct des raisins, et pour moitié de vins issus de saignées. A l'issue des fermentations, les vins ont été soutirés mais quelques lies fines ont été maintenues en cuve pour un élevage d'environ trois mois.

Notes de dégustation :

Il ne faut pas seulement se fier à sa si douce couleur rose pâle : avec ses arômes intenses de cassis, de fruits de la passion et de fraises des bois. A l'attaque vive et soyeuse répond une bouche savoureuse et rafraîchissante. C'est un véritable vin de plaisir pour accompagner tous les instants... Un millésime intensément gourmand.

Suggestions de dégustation :

Apogée : 2015-2017

Température idéale : 10°-12,5°C

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

Cépages :

40 % Cabernet Sauvignon

32 % Cabernet Franc

28 % Merlot

Degré alcoolique :

12,5°

The 2014 vintage:

An exceptional and sunny month of September provided the winemakers with the ideal conditions for the harvest.

Benefiting from this hot indian summer, the grapes were able to ripen perfectly, providing us with a stunning vintage. 2014 will be remembered as a very good year in Bordeaux.

2014 Clarendelle Rosé is a blend of wine made from directly pressed juice and bled from vats of macerating red wine in equal parts. The wines were racked at the end of the fermentation, but some lees were left behind in the vats for three months further ageing.

Tasting notes:

At first one is charmed by the wine's beautiful pale pink colour. On the palate one discovers intense aromas of blackcurrant, passion fruits and wild strawberries. The mouthfeel is quite vivacious and silky, culminating with an enchanting freshness. A decidedly seductive wine.

Serving suggestions:

Peak: 2015-2017

Serving temperature: 10-12.5°C

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

Grape varieties:




40 % Cabernet Sauvignon

32 % Cabernet Franc

28 % Merlot

Alcohol content:

12,5%

| Clarendelle Rosé 2014 | |  |  |  |
|---|--------|---|---|---|
| | | 75 cl | | 150 cl |
| 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> | | 30 | 7 | 10 |
| Nombre de couches par palette <i>Number of layers per pallet</i> | | 4 | 7 | 4 |
| Nombre de bouteilles par palette <i>Number of bottles per pallet</i> | | 720 | 588 | 240 |
| Type de palette <i>Type of pallet</i> | | VMF (1200X1000) | | |
| Total poids <i>Total weight</i> | | 1080 | 840 | 720 |
| EAN Code Export | | 3760136209520 | 3760136209537 | 3760136209612 |
| Code EAN France | Acquit | 3760136209551 | 3760136209568 | 3760136209650 |
| | CRD | 3760136209582 | 3760136209599 | 3760136209636 |