

Clarendelle

SAINT-ÉMILION

2015

INSPIRÉ PAR
HAUT-BRION



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 2015 :

Une climatologie assez inhabituelle a permis la naissance d'un millésime de très grande qualité. En plus de l'élégance, l'équilibre et la complexité qui caractérisent la famille Clarendelle, ce millésime revendique également une indéniable gourmandise. Le printemps fut chaud avec une floraison homogène, suivi de mois de juin et juillet encore plus chauds favorisant la pousse anarchique de la vigne. Il est certain que les réserves d'eau largement accumulées au cours de l'hiver pluvieux ont nettement contribué à cette croissance. Les mois d'août et septembre, plus tempérés, furent favorables à une belle maturité et une expression aromatique raffinée, sans excès de soleil. Les conditions automnales ont été idéales pour affiner les tanins des pellicules, et permettre ainsi des vendanges assez tardives sur des raisins de grande qualité.

Notes de dégustation :

Les vins possèdent une couleur profonde rouge grenat. Harmonieux et gourmands, ils sont le reflet d'un millésime solaire. Les fruits mûrs sont omniprésents : cerise charnue, prune ou encore figue. A la suite, s'ouvre une large palette de senteurs florales, ponctuées de notes de sous bois. L'attaque en bouche est ronde et fruitée avec des notes épicées et des arômes de cacao. La finesse et l'élégance des tanins procurent un plaisir immédiat. 2015, millésime gourmand !

Cépages :

85 % Merlot
15 % Cabernet Franc

Degré alcoolique : 14°

The 2015 vintage:

The unusual weather in 2015 was responsible for producing a vintage of extremely fine quality. Above and beyond the intrinsic elegance, balance, and complexity of Clarendelle wines, this vintage is unquestionably delicious. The warm spring was conducive to even flowering, followed by even warmer temperatures in June and July that led vigorous vine growth enhanced by water reserves accumulated over the rainy winter. The more temperate months of August and September, without excessive sunshine, were favourable to good ripening and refined aromatic expression. Autumn weather was ideal for maturing tannin in the grape skins. The harvest took place relatively late and the fruit was of very high quality.

Tasting notes:

Deep garnet-red colour. These delicious and harmonious wines reflect the sunny growing season. Ripe fruit flavours of cherries, prunes, and figs predominate followed by a wide range of floral aromas, with subtle hints of forest floor. The initial impression on the palate is round and fruity with spicy notes and cocoa aromas. Fine, elegant tannins make for an instantly pleasurable wine. 2015 is undoubtedly a delicious vintage!

Grape varieties:

85 % Merlot
15 % Cabernet Franc

Alcohol by volume: 14%