

Clarendelle

ROUGE

2013

INSPIRÉ PAR
HAUT-BRION

M. Clarence Dillon fit l'acquisition de Château Haut-Brion en 1935. Créé en hommage à cet américain amoureux de la France et de son terroir, Clarendelle trouve son inspiration dans ce précieux héritage.

C'est dans la pure tradition des vins issus des vignobles de Domaine Clarence Dillon que les œnologues de la société familiale élaborent aussi Clarendelle. Ce grand vin de Bordeaux se bonifie dans les caves et ne sera présenté aux amateurs que lorsque nous estimons qu'il est prêt à pleinement exprimer l'élégance, l'équilibre et la complexité de son bouquet.

Inspiré par Haut-Brion, Clarendelle est un assemblage de merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc.

Mr. Clarence Dillon acquired Château Haut-Brion in 1935. Created as an homage to this Francophile American, Clarendelle finds its inspiration in this noble heritage.

It is in the pure tradition of the Domaine Clarence Dillon estate wines that the oenologists of the family-owned company also elaborate Clarendelle. This Bordeaux wine is aged by us and only introduced to the market when we consider it to be mature and able to fully express the balance, elegance and complexity of its bouquet.

Inspired by Haut-Brion, Clarendelle is a blend of merlot, cabernet sauvignon and cabernet franc.



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 2013 :

2013 fut un véritable parcours d'obstacles pour le vigneron. Un printemps pluvieux perturba la floraison mais les maladies furent contenues et l'été fut chaud et sec. Les vendanges, tardives, se firent sous un ciel incertain alternant pluie et soleil. L'ensemble de ces conditions climatiques ont conduit à une faible récolte mais les outils techniques d'aujourd'hui ainsi que l'expertise et le suivi attentif de l'homme auront permis de garantir la belle qualité des vins.

Notes de dégustation :

Sa première qualité sera la fraîcheur grâce à une bonne acidité qui préserve le côté fruité. Au final les vins présentent de beaux équilibres. La couleur rubis, brillante est intense. Le nez est complexe, fruité, avec des arômes acidulés de groseilles et myrtilles. Les tanins présents sont fins et soyeux. L'acidité que l'on retrouve en bouche, confère un joli fruité et une légèreté agréable. La bouche est longue avec une belle finale dominée par le fruit.

Un millésime de Clarendelle à la hauteur !

Suggestions de dégustation :

Température idéale : 18°-20°C

Nous vous conseillons d'ouvrir et de décanter Clarendelle Rouge une heure avant dégustation.

Cépages :

73 % Merlot

14 % Cabernet Sauvignon

13 % Cabernet Franc

Degré alcoolique : 12.5%

The 2013 vintage:

2013 was a veritable obstacle course for winegrowers. A wet spring upset flowering, but vine diseases were kept at bay thanks to warm dry summer weather. The harvest took place later than usual, with alternating periods of sun and rain. These conditions led to a low yield, but modern winemaking techniques and expertise, combined with careful attention, make it possible to produce great wines every year.

Tasting notes:

This wine's paramount feature is its freshness thanks to good acidity that underlines its intrinsic fruitiness. It is very well-balanced and has a brilliant, intense, ruby-red colour. The nose is complex and fruity, with tangy redcurrant and blueberry aromas. The tannin is elegant and silky. The acidity on the palate perfectly complements the attractive fruit and confers an attractive lightness. There is a long aftertaste with a beautiful fruity finish.

A vintage in which Clarendelle is fully worthy of its reputation!

Serving suggestions:

Serving temperature: 18°-20°C

We suggest you open and decant Clarendelle Rouge one hour before serving it.

Grape varieties:

73 % Merlot

14 % Cabernet Sauvignon

13 % Cabernet Franc

Alcohol content: 12.5%

				
		75 cl		
Nombre de bouteilles par carton <i>Number of bottles per carton</i>		6	12	12
Nombre de cartons par couche <i>Number of cartons per layer</i>		7	7	7
Nombre de couches par palette <i>Number of layers per pallet</i>		15	7	7
Nombre de bouteilles par palette <i>Number of bottles per pallet</i>		630	588	588
Type de palette <i>Type of pallet</i>		VMF (1200X1000)		
Total poids <i>Total weight</i>		940	840	840
EAN Code Export		3760136213060	3760136213077	3760136213091
Code EAN France	Acquit FR	3760136213114	3760136213121	3760136213145
	CRD	3760136213169	3760136213176	3760136213190