



## Clarendelle

### Clarendelle Bordeaux Blanc

*Subtile complexité*

#### Millésime 2023

Après un hiver relativement sec, c'est un contexte météorologique instable qui s'est installé, marqué par un enchainement de conditions climatiques pluvio-orageuses en début de saison, depuis les premiers stades phénologiques.

Le printemps a été contrasté, alternant des périodes de grande douceur et de fraîcheur, avec une date moyenne de débournement tardive permettant à la majorité des parcelles d'échapper aux épisodes de gel de début avril. Ce printemps, entre chaleur et pluie, sera la cause de la forte pression mildiou dans le vignoble tout au long de la saison.

Néanmoins, ces conditions ont permis une pousse régulière mais pas trop rapide. La floraison s'est déroulée à la charnière mai-juin, dans des conditions optimales sèches, sans coulure.

La suite de l'été, entre chaleur et pluies orageuses, ont favorisé la croissance végétative des baies jusqu'à la véraison.

L'été indien en septembre et octobre a une fois encore favorisé les maturités tardives, et assuré des conditions idéales de vendanges.

#### Notes de dégustation

Limpide et brillante, la robe est intense de couleur jaune légèrement dorée.

Les premiers arômes dominant au nez sont typiques du sauvignon : le citron, le bourgeon de cassis, puis ceux des fleurs blanches et de l'oranger apportés par la muscadelle.

En bouche apparaissent les fruits tropicaux et agrumes. D'abord dominés par les notes citronnées et de pamplemousse, les saveurs évoluent vers les fruits blancs charnus comme la poire et le litchi.

La bouche est gourmande, ronde, agréable, et fruitée.

Le vin est dense, gras, avec une minéralité qui le rend désaltérant.

La longueur en bouche est importante, et reflète toute la complexité du vin. On y retrouve ce plaisir de fruit mûr, équilibré par une belle vivacité.

L'ensemble est raffiné, savoureux avec beaucoup de tension et d'élégance.

#### Suggestions de dégustation

Température idéale : 10° - 12,5°C.

Ce vin peut être servi dès son ouverture sans décantation.

#### Cépages

49% Sauvignon Blanc  
37% Sémillon  
14% Muscadelle  
Degré alcoolique : 12,5°

### Clarendelle Bordeaux White

*Subtle complexity*

#### The 2023 Vintage

After a relatively dry winter, a spell of unsettled weather set in, marked by thunderstorms at the very start of the growing season.

Spring was full of contrasts, with alternating periods of very mild and cooler conditions. Bud break occurred later on average, allowing most plots to be spared from frost in early April. The mild, wet spring significantly increased the threat of mildew in the vineyards throughout the season.

However, these conditions led to steady yet not too rapid vine growth. Flowering unfolded in late May/early June, in optimum dry conditions with no shot berries. The rest of summer saw high temperatures and rainstorms, supporting the growth of the berries until véraison (colour change).

The Indian summer in September and October once again favoured late ripening and ensured ideal harvest conditions.

#### Tasting notes

Clear and brilliant, with an intense yellow colour and golden highlights.

Aromas typical of Sauvignon Blanc (lemon and blackcurrant buds) dominate on the nose, accompanied by notes of white flowers and orange blossom imparted by Muscadelle.

Tropical fruit and citrus flavours come to the fore on the palate.

Notes of lemon and grapefruit emerge, mingled with nuances of fleshy white fruit such as pear and lychee.

Delicious, round, attractive and fruity on the palate.

The rich and concentrated texture is underpinned by a thirst-quenching minerality.

The incredibly long aftertaste showcases the complexity of this wine, with ripe fruit flavours balanced out by a lovely vivaciousness.

All in all, a gourmet, refined wine with a great deal of tension and elegance.

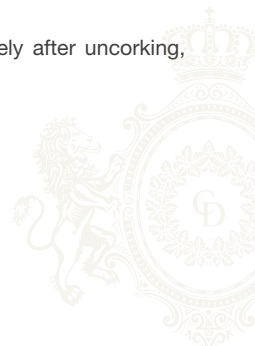
#### Serving suggestions

Ideal temperature: 10 - 12,5°C.

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




#### Grapes varieties

49% Sauvignon Blanc  
37% Sémillon  
14% Muscadelle  
Alcohol by volume: 12,5%





# Clarendelle

|   |   |        |   |        |   |        |
|---|---|--------|---|--------|---|--------|
|   | <br>37.5cl |        | <br>75cl |        | <br>75cl |        |
| Conditionnement<br><i>Packing</i>                                       | Carton couché<br><i>Layflat Case</i>  |        | Carton debout<br><i>Standard Case</i>   |        | Carton debout<br><i>Standard Case</i>   |        |
| Nombre de bouteilles par carton<br><i>Number of bottles per carton</i>  | 12  |        | 6   |        | 12  |        |
| Poids total par carton (kg)<br><i>Total weight per carton (kg)</i>      | 9.5   |        | 8   |        | 17  |        |
| Type de palette<br><i>Type of pallet</i>                                | VMF   | Europe | VMF   | Europe | VMF   | Europe |
| Nombre de cartons par couche<br><i>Number of cartons per layer</i>      | 10  | 6      | 28  | 21     | 14  | 11     |
| Nombre de couches par palette<br><i>Number of layers per pallet</i>     | 10  | 10     | 4   | 5      | 4   | 4      |
| Nombre de bouteilles par palette<br><i>Number of bottles per pallet</i> | 1200  | 720    | 672   | 630    | 672   | 528    |
| Poids total par palette (kg)<br><i>Total weight per pallet (kg)</i>     | 955   | 592    | 918   | 862    | 974   | 770    |

