



Clarendelle



Clarendelle Saint-Émilion

Plaisir Mystérieux

Millésime 2021

2021 a été un millésime marqué par les caprices de la nature. Les coups de froid du printemps ont donné le ton, suivis d'une pluviométrie soutenue pendant tout le cycle végétatif, accentuant une pression sanitaire sur les merlots. Le réchauffement en dernière partie de saison a permis ensuite une belle maturation des raisins notamment des cabernets.

Cet été globalement «frais» a procuré aux raisins une belle acidité rendant les vins agréables, fruités et aromatiques.

Notes de dégustation

La couleur est brillante, laissant apparaître un beau rouge sombre.

Le nez évoque des arômes de fruits noirs charnus, comme la cerise noire et le cassis, puis viennent des nuances plus animales, des notes de sous-bois et de violette. La bouche est ample, très fruitée avec des notes de cacao et de tabac. En fin de bouche, on retrouve les épices et la réglisse caractéristiques des merlots mûrs.

La minéralité de ce vin le rend frais et savoureux avec une belle vigueur ainsi qu'une grande complexité.

Suggestions de dégustation

Température idéale : 18°- 20°C

Nous vous conseillons d'ouvrir et de décanter Clarendelle Saint-Émilion une heure avant dégustation.

Cépages

71% Merlot
29% Cabernet Franc
Degré alcoolique : 13°

Clarendelle Saint-Emilion

Mysterious pleasure

The 2021 Vintage

The 2021 vintage was shaped by the whims of nature. Cold spells during spring set the tone, followed by consistently high rainfall throughout the growth cycle, resulting in an unprecedented threat of vine diseases. The weather warmed up somewhat in late spring, with temperatures conducive to good ripening.

The broadly "cool" summer yielded grapes with promising acidity levels, making for attractive, fruity and aromatic wines.

Tasting notes

Brilliant colour, with a beautiful, dark red hue. Aromas of fleshy black fruit such as black cherry and blackcurrant come to the fore on the nose, mingled with more animal nuances, as well as notes of forest floor and violet. Full-bodied and very fruity on the palate, underpinned by cocoa and tobacco flavours. Hints of spices and liquorice characteristic of ripe Merlot follow through to the finish.

All in all, a refreshing and delicious wines thanks to good minerality, accompanied by wonderful energy and complexity.

Serving suggestions

Serving temperature: 18°- 20°C

We suggest you open and decant Clarendelle Saint-Emilion one hour before serving it.



Grapes varieties

71% Merlot
29% Cabernet Franc
Alcohol by volume: 13%





Clarendelle

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

