

Clarendelle

AMBERWINE

2012

INSPIRÉ PAR
HAUT-BRION

Le caractère subtil et original de Clarendelle Amberwine provient de l'assemblage de deux types de maturation de raisins : la pourriture noble et les vendanges tardives. Cet assemblage est peu courant en Monbazillac, traditionnellement vinifié sur des grains nobles. Il se compose de Sémillon et de Muscadelle.

The subtle, original character of Clarendelle Amberwine is due to a combination of grapes issued from a late harvest as well as grapes affected by noble rot. Blend like this is rare in Monbazillac, which is traditionally made only from botrytised fruit. It is composed of semillon and muscadelle.



Clarence Dillon Wines

BORDEAUX FINE WINE MERCHANT
-CLARENDELLE-

3 rue Avison 33400 TALENCE
Tel : +33.5.56.95.53.50 Fax : +33.5.56.95.53.56
www.clarendelle.com



Millésime 2012 :

Ce millésime 2012 est issu de raisins passerillés, et botrytisés qui confère cette fameuse dualité d'arômes à Clarendelle Amberwine. Les vignes sont situées sur des terroirs argilo-calcaire en coteaux, très proches du village de Monbazillac.

Malgré des conditions climatiques délicates, les vendanges ont pu démarrer dans de bonnes conditions au mois d'octobre. Les volumes de récolte sont plus faibles, mais les vins ont ainsi conservé des structures fraîches, aromatiques et gourmandes.

Notes de dégustation :

La robe est jaune pâle et limpide. L'association des 2 qualités de raisins amène une belle complexité aromatique au nez et en bouche.

L'attaque est ample et généreuse, avec une trame légèrement mentholée et acidulée, fraîche de pêches blanches et d'abricot. 2012 est un bon millésime en Monbazillac par son acidité discrète et sa douceur exceptionnelle.

Suggestions de dégustation :

Température idéale : 9°- 12°C

Nous vous recommandons d'ouvrir la bouteille une demi-heure avant de servir.

Encépagement :

80 % Sémillon
20 % Muscadelle

Degré alcoolique :

13°

The 2012 vintage:

The 2012 vintage is made from both raisined and botrytised grapes. This gives Clarendelle Amberwine its famous complex bouquet. The vines grow on clay-limestone slopes very close to the village of Monbazillac.

Despite the challenging weather, the harvest began under clear skies in the month of October. The yield was lower than usual, but the wines are fresh, aromatic, and delicious.

Tasting notes

Clear pale yellow colour. The combination of two types of grapes accounts for the bouquet's wonderful complexity. The wine is full and generous on the palate. It also has a tangy, mentholated side, as well as white peach and apricot flavours.

2012 is a good vintage in Monbazillac thanks to the discreet acidity and outstanding sweetness.

Serving suggestions:

Serving temperature: 9°- 12°C

We suggest opening the bottle a half hour before serving.

Grape varieties

80 % Sémillon
20 % Muscadelle

Alcohol content:

13%

Amberwine 2012					
		50 cl			
Nombre de bouteilles par carton <i>Number of bottles per carton</i>		6	12	6	6
Nombre de cartons par couche <i>Number of cartons per layer</i>		7	10	7	7
Nombre de couches par palette <i>Number of layers per pallet</i>		15	4	15	15
Nombre de bouteilles par palette <i>Number of bottles per pallet</i>		630	480	630	630
Type de palette <i>Type of pallet</i>		VMF (1200X1000)			
Total poids <i>Total weight</i>		677	585	677	677
EAN Code Export		3760136209292	3760136209278	3760136209308	3760136209285
Code EAN France	Acquit	—	3760136209339	3760136209353	3760136209346
	CRD	3760136209407	3760136209384	3760136209414	3760136209391