

Clarendelle

BLANC

2010

INSPIRÉ PAR
HAUT-BRION

Clarendelle Blanc est inspiré par la structure subtile et harmonieuse des vins blancs de Domaine Clarence Dillon (Château Haut-Brion). On retrouve dans ce vin toute la complexité et le mystère de ses illustres cousins. Contrairement à la plupart des vins blancs, généralement issus d'un seul cépage, le Clarendelle Blanc est un savant assemblage de deux cépages traditionnels bordelais. L'art de l'assemblage consiste à associer les meilleurs traits de ces deux cépages : Sémillon, Sauvignon pour produire un ensemble unique et harmonieux.

Clarendelle White reflects the subtle, well-balanced structure of the white wines from Domaine Clarence Dillon (Château Haut-Brion). It features all the complexity and mystery of its illustrious cousins. While most white wines are made from a single grape variety, Clarendelle White is a skilful blend of the two traditional Bordeaux varieties. The art of assemblage combines the best traits of these two varietals: Sémillon, Sauvignon Blanc to produce a unique and harmonious composition.



Clarence Dillon Wines

- CLARENDELLE -
NEGOCE EN GRANDS VINS DE BORDEAUX
BORDEAUX FINE WINE MERCHANT

3 rue Avison 33400 TALENCE
Tel : +33.5.56.010.010 Fax : +33.5.56.016.247
www.clarendelle.com

Millésime 2010 :

En 2010, le débourrement a eu lieu tardivement car l'hiver a été froid, avril et mai très frais. La pousse fut relativement harmonieuse mais lente par rapport à d'habitude, avec un peu de coulure à la floraison. Ce phénomène concentrera naturellement la récolte et créera une homogénéité dans la qualité.

Peu de vendanges vertes, un été chaud et sec sans pression sanitaire, ainsi qu'un automne magnifique, permettront une longue maturité optimale et fraîche.

Notes de dégustation :

Clarendelle blanc 2010 est d'une grande richesse, on y retrouve à la fois, les arômes, l'acidité et le gras.

D'une belle robe jaune pale, les vins sont dominés par la fraîcheur aromatique tant sur les sémillons, que sur les sauvignons.

On est d'abord séduit par l'intensité aromatique, les fleurs d'accacias et le pamplemousse.

Puis, les notes de fruits sont explosives, croquantes de pêches mures, d'abricots, avec une suavité remarquable. Le vin conserve sa minéralité, mais sa caractéristique principale est l'intensité.

La persistance aromatique est très longue en bouche, les vins sont denses, charpentés et savoureux.

Suggestions de dégustation :

Apogée : 2012 - 2015

Température idéale : 10°-12,5°C.

Ce vin peut être servi dès son ouverture, sans décantation.

Cépages :

6% Sauvignon Blanc
94% Sémillon

The 2010 vintage:

Bud break in 2010 was later than usual because winter was cold and the months of April and May were also very cool. The growing season got off to a fairly balanced, but slow start compared to an average year with a little coulure (shot berries) during flowering. This naturally concentrated the grapes and created good, even quality.

Little green harvesting was done because summer was hot and dry and thankfully without any vine diseases. Autumn was also magnificent, paving the way for cool, optimum ripening.

Tasting notes:

2010 Clarendelle Blanc is very rich, with fine aromas and good acidity.

It has a pale yellow colour and wonderful aromatic freshness from both Sémillon and Sauvignon Blanc grapes.

The bouquet has intense grapefruit and acacia blossom aromas.

The wine is tremendously suave on the palate with plenty of character as well as crunchy overtones of ripe peaches and apricots. It also has attractive mineral characteristics although its main virtue is its fruity intensity.

The aftertaste is very long and the wine is altogether concentrated, well-structured, and tasty.

Serving suggestions:

Peak: 2012 - 2015

Serving temperature : 10°-12,5°C.

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

Grape varieties:

6% Sauvignon Blanc
94% Sémillon

Clarendelle Blanc White 2010						
		37,5 cl	75 cl			1,5 L
Nombre de bouteilles par carton <i>Number of bottles per carton</i>	12	6 coffret / gift box	6	12	6	
Nombre de cartons par couche <i>Number of cartons per layer</i>	10	7	30	7	10	
Nombre de couches par palette <i>Number of layers per pallet</i>	12	15	4	7	4	
Nombre de bouteilles par palette <i>Number of bottles per pallet</i>	720	630	720	588	240	
Type de palette <i>Type of pallet</i>	VMF (1200X1000)					
Total poids <i>Total weight</i>	605	940	1000	840	720	
EAN Code Export	3760136174149	3760136173241	859929002738	3760136173340	3760136174743	
Code EAN France	Acquit	3760136174347	3760136173548	-	3760136173647	3760136174961
	CRD	3760136174545	3760136173845	-	3760136173944	-