

Clarendelle

BLANC

2017

INSPIRÉ PAR
HAUT-BRION

Clarendelle Blanc est inspiré par la structure subtile et harmonieuse des vins blancs de Domaine Clarence Dillon. 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, Clarendelle Blanc 2017 est un savant assemblage de trois cépages traditionnels bordelais. L'art de l'assemblage consiste à associer les meilleurs traits de ces trois cépages : Sémillon, Sauvignon blanc et Muscadelle pour produire un ensemble unique et harmonieux.

Clarendelle White reflects the subtle, well-balanced structure of the white wines of Domaine Clarence Dillon. It features all the complexity and mystery of its illustrious cousins. While most white wines are made from a single grape varietal, Clarendelle White 2017 is a skilful blend of the three traditional Bordeaux varietals. The art of assemblage combines the best traits of these three varietals: Sémillon, Sauvignon Blanc and Muscadelle to produce a unique and harmonious composition.



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 2017 :

A partir du mois de mai, les conditions météorologiques sont devenues idéales et ont favorisé le développement de la vigne. La nature a ainsi compensé le retard que l'épisode de gel de fin avril lui avait fait prendre.

L'été chaud et ensoleillé a été propice à la maturation du raisin.

Les vendanges ont finalement été très précoces et les conditions réunies pour un grand millésime en blanc : une belle maturité associée à de la fraîcheur et d'incroyables volumes en bouche.

Notes de dégustation :

Le cépage Sauvignon est particulièrement expressif sur des notes aromatiques de fruits frais et d'agrumes. Les Sémillon et Muscadelle, particulièrement dominants cette année, produisent des arômes gourmands d'abricot et de litchi. Le Sémillon procure volupté et volume en bouche tandis que la Muscadelle nous ravit de ses notes de fruits mûrs.

La robe est jaune pâle, brillante aux reflets verts. Le vin exhale de jolies notes florales de rose et d'aubépine.

En bouche, les vins sont puissants, amples avec un bon équilibre entre la fraîcheur citronnée et la vivacité.

Suggestions de dégustation :

Température idéale : 10° - 12.5°C.

Ce vin peut être servi dès son ouverture sans décantation.

Cépages :

69 % Sémillon

19 % Sauvignon blanc

12 % Muscadelle

Degré : 12°

The 2017 vintage:

The weather was ideal starting in the month of May, and was very favourable to vine growth. Nature even made up for the delay caused by frost that occurred in late April.

The warm, sunny summer was perfect for ripening.

The harvest ended up being very early and the resulting white wines are superb – not only beautifully ripe, but also very fresh with plenty of volume.

Tasting notes:

Sauvignon Blanc is particularly expressive, with aromas of fresh fruit and citrus, while Sémillon and Muscadelle are especially assertive this year, providing attractive aromas of apricot and lychee. Sémillon accounts for the wine's voluptuousness on the palate, whereas Muscadelle contributes delightful hints of ripe fruit.

The colour is brilliant pale yellow with green highlights. The bouquet features lovely nuances of rose petal and hawthorn blossom.

The wine is powerful, full-bodied, and well-balanced, with a lemony freshness and vivacity.

Serving suggestions:

Ideal temperature: 10 - 12.5°C.

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

Grape varieties:

69 % Sémillon

19 % Sauvignon blanc

12 % Muscadelle

Alcoholic degree: 12 %

<i>Clarendelle</i> Blanc White 2017		  			
		75 cl	1,5 L	37,5 cl	
Nombre de bouteilles par carton <i>Number of bottles per carton</i>		6	12	6	12
Nombre de cartons par couche <i>Number of cartons per layer</i>		7	7	10	10
Nombre de couches par palette <i>Number of layers per pallet</i>		15	7	4	12
Nombre de bouteilles par palette <i>Number of bottles per pallet</i>		630	588	240	720
Type de palette <i>Type of pallet</i>		VMF (1200x1000)			
Total poids <i>Total weight</i>		940	840	720	605
EAN Code Export		3760136217921	3760136217938	-	3760136217952
Code EAN France	Acquit	3760136217976	3760136217983	3760136218119	3760136217969
	CRD	3760136218027	3760136218034	3760136218096	3760136218072