

Clarendelle

BLANC

2018

INSPIRÉ PAR
HAUT-BRION



Clarence Dillon Wines

BORDEAUX FINE WINE MERCHANT
-CLARENDELLE-

Millésime 2018 :

Un hiver et un printemps pluvieux ont permis au sol de se constituer de remarquables réserves en eau. Ce temps humide n'a pas perturbé le bon déroulement de la floraison. Puis vint l'été, laissant place à des journées chaudes et des nuits fraîches, permettant à la terre de sécher, aux vignes de s'assainir et aux raisins de se gorgier de soleil jusqu'aux vendanges.

Notes de dégustation :

Le cépage Sauvignon est particulièrement expressif sur des notes aromatiques de fruits frais, d'agrumes. Le Sémillon amène volupté et volume en bouche tandis que la muscadelle nous ravit de ses notes de fruits mûrs. La robe est jaune pale, brillante. L'assemblage est minéral, gras et complexe. Le vin exhale des arômes de coing et de poire mure. Les sémillon et Muscadelle, particulièrement dominant cette année, amènent des arômes gourmands de fruits de la passion et de litchis. En bouche, on retrouve une certaine vivacité et une fraîcheur légèrement mentholée. Les vins sont élégants, longs et amples avec des notes d'épices et de réglisse.

Suggestions de dégustation :

Température idéale : 10° - 12.5°C.
Ce vin peut être servi dès son ouverture sans décantation.

Cépages :

42 % Sémillon
30 % Sauvignon blanc
28 % Muscadelle

Degré : 12,5°

Vintage 2018 :

A rainy winter and spring enabled the soil to store up significant water reserves. Fortunately, the humid weather did not upset flowering. Summertime marked the arrival of hot days and cool nights, which dried out the soil, kept the vines healthy, and provided ideal sun exposure conducive to producing perfectly ripe grapes until the harvest.

Tasting Notes

Sauvignon Blanc is particularly expressive with fresh fruit and citrus aromas. Sémillon accounts for a wine's voluptuousness on the palate, whereas Muscadelle contributes delightful hints of ripe fruit. Brilliant pale-yellow colour. The blend displays minerality, richness, and complexity. This wine unveils quince and ripe pear aromas. Sémillon and Muscadelle are especially assertive this year, providing attractive notes of passion fruit and lychee. The lively bouquet follows through to the palate with fresh menthol overtones. This wine is elegant, full-bodied, and long-lasting with hints of spice and liquorice.

Serving suggestions :

*Ideal temperature: 10 - 12.5°C.
This wine can be served immediately after uncorking, without decanting.*

Grape varieties:

42 % Sémillon
30 % Sauvignon blanc
28 % Muscadelle

Alcohol content: 12,5%

3 rue Avison 33400 TALENCE
Tel : +33.5.56.010.010 Fax : +33.5.56.016.247
cdw@clarencedillonwines.com

www.clarendelle.com