



Clarence Dillon Wines s. a. s

53, rue du Dehez - 33290 Blanquefort - Bordeaux - France
Téléphone : (+33) 05 56 95 53 50 - Fax : (+33) 05 56 95 53 56
E-mail : cdw@clarencedillonwines.com



Clarendelle

Rouge 2003

Clarence Dillon Wines



Clarendelle

Rouge 2003

Clarendelle

Le Clarendelle rouge puise son inspiration dans la qualité, l'élégance et l'harmonie de la famille des vins de Domaine Clarence Dillon. Le vin évoque non pas la puissance mais plutôt l'équilibre. Cette philosophie entend refléter l'excellence et la tradition de son héritage. Le caractère et la structure subtile du Clarendelle rouge sont le fruit d'un savant assemblage, sélectionnant trois cépages bordelais rouges traditionnels.

L'art de l'assemblage consiste à associer la qualité et les caractéristiques de chaque cépage afin d'obtenir un vin harmonieux et déterminer ainsi le style du futur Clarendelle rouge. La proportion de chaque cépage varie selon la cuvée.

Millésime 2003

2003 a incontestablement été une année exceptionnelle au plan climatique. Sans atteindre le record de 1961 (258 mm), pour la hauteur des précipitations d'avril à septembre inclus, 2003 arrive en seconde position avec seulement 263 mm. La moyenne sur un siècle est de 410 mm et l'année la plus humide (1992) a connu 697 mm de pluie. En termes de température, tous les records ont été battus en 2003.

Cépages

Le **Merlot**, cépage précoce, possède une douceur naturelle. Il confère au vin une belle couleur pourpre foncé. D'une douceur veloutée, il apporte la rondeur de cet assemblage.

Le **Cabernet Sauvignon**, cépage plus tardif, confère au vin à la fois fraîcheur et armature, apportant ainsi raffinement et structure mais également un grand potentiel de vieillissement

Le **Cabernet Franc** offre à ce vin une belle couleur sombre, de subtils arômes de fleurs et une note d'élégance supplémentaire, presque une âme.

Notes de dégustation Clarendelle 2003

Le Clarendelle rouge 2003 révèle une belle couleur pourpre avec un bouquet de cassis, de baies et de réglisse associé à un soupçon d'épices, vanille, café torréfié et chocolat noir. L'équilibre en bouche, flatteur, est suivi par une sensation pleine au palais. Les tanins, tout en finesse, prolongent la longueur.

Suggestions de dégustation

Apogée : 2006-2012

Température idéale : 18°C - 20 °C

Nous vous recommandons de déboucher le vin et de le laisser décanter une heure avant de le servir.