

Clarendelle

ROUGE

2004

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 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.

*Clarendelle Rouge
draws its inspiration from
the quality, elegance and harmony
of the wines produced by Domaine
Clarence Dillon. It is especially well
balanced and was made to reflect
the excellence and tradition of its
heritage. Thanks to a skilful blend
of three traditional Bordeaux grape
varieties, Clarendelle Rouge is a
wine of character with
a subtle structure.*



Clarence Dillon Wines

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

53 Rue du Dehez 33290 Blanquefort
Tel : 05.56.95.53.52 Fax : 05.56.95.53.56
www.clarendelle.com



Millésime 2004 :

Après un hiver frais et humide, la vigne a débourré classiquement fin mars, début avril. Ceci a conféré à la vigne un fort potentiel de production qui s'est confirmé par une floraison rapide et une faible coulure. Par une maîtrise sévère de la charge lors de la taille et par quelques opérations de vendanges vertes, les rendements ont été maîtrisés. Les conditions climatiques chaudes et sèches de juin et juillet ont été favorables à une bonne floraison et nouaison. Les conditions météorologiques des mois d'août, septembre et octobre (température chaude sans excès) ont entraîné une maturation caractérisée par : une évolution lente (très favorable à l'aromaticité des raisins), un bon degré de maturité sur les vignes peu chargées, maturité technologique, maturité phénolique, fraîcheur aromatique ; 2004 est vraiment l'année des bons vignerons. La récolte des raisins rouges a débuté tardivement à la fin septembre, et fut fractionnée afin d'attendre la lente maturité optimale de chaque cépage.

Notes de dégustation :

La forte proportion de merlots principalement récoltés sur la rive droite, donne un Clarendelle très coloré, concentré, structuré et volumineux. On découvre des notes de fruits frais et de fruits mûrs (framboise, cerise, mûre) et des notes plus épicées, réglissées. Le cabernet apporte la fraîcheur, des notes florales et minérales. La belle acidité, la couleur intense et la texture soyeuse du 2004 en bouche, réserve de belles années de garde pour les beaux vins rouges tels que Clarendelle.

Suggestions de dégustation :

Apogée : 2010-2012

Température idéale : 18°-20°C.

Nous vous conseillons d'ouvrir et de décanter Clarendelle Rouge une heure avant dégustation.

Cépages

80% Merlot

11% Cabernet Sauvignon

9% Cabernet Franc

Médaille obtenue :

Silver medal (Japan Wine Challenge)

The 2004 vintage :

Bud break occurred on time, in mid-March/early April, after a cool, wet winter.

This bode well for healthy yields, which was confirmed by quick, even flowering with only a few shot berries. The large potential crop size was reduced thanks to pruning and green harvesting. The warm, dry weather in June and July was conducive to good flowering and fruit set.

The weather in August, September, and October was warm, but not excessively so. This made for slow ripening that enhanced the development of aromatic compounds. Upon maturity, sugar levels were good and yields were low. Technicity combined with phenolic maturity and aromatic freshness: 2004 was really the year for master wine makers.

The red wine grape harvest began in late September, but was staggered to allow each grape variety to attain peak ripeness.

Tasting notes :

Thanks to the large percentage of Merlot from Bordeaux's Right Bank, Clarendelle is a deeply-colored, concentrated, well-structured, and full-bodied wine. It has a bouquet of fresh red fruit (raspberry, cherry, and blackberry) as well as overtones of spice and licorice. Cabernet contributes freshness along with floral and mineral notes.

2004 Clarendelle has a deep color, beautiful acidity, and a silky texture. Like all the best wines of the vintage, it has fine ageing potential.

Serving suggestions :

Peak: 2010-2012

Serving temperature: 18°-20°C

We suggest you open and decant Clarendelle Rouge one hour before serving it.

Grape varieties

80% Merlot

11% Cabernet Sauvignon

9% Cabernet Franc

Clarendelle Rouge Red 2004		75 cl			1,5 L	
Nombre de bouteilles par carton Number of bottles per carton		6	12	12	6	6
Nombre de cartons par couche Number of cartons per layer		7	5	5	10	10
Nombre de couches par palette Number of layers per pallet		15	10	10	4	4
Nombre de bouteilles par palette Number of bottles per pallet		630	600	600	240	240
Type de palette Type of pallet		VMF (1200X1000)				
Total poids Total weight		940	840	840	720	720
EAN Code Export		3760136170561	3760136171483	3760136171865	3760136171643	3760136171650
Code EAN France	Acquit	3760136170608	3760136171490	3760136171780	3760136170653	3760136170660
	CRD	3760136170622	3760136171506	3760136171797	3760136170646	3760136171803