

# Clarendelle

## ROUGE

### 2005

INSPIRÉ PAR  
HAUT-BRION

Clarendelle Rouge puise son inspiration dans la qualité, l'élégance et l'harmonie de la famille des vins de Domaine Clarence Dillon (Château Haut-Brion). 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 traditionnels bordelais : Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc.

*Clarendelle Red draws its inspiration from the quality, elegance and harmony of the wines produced by Domaine Clarence Dillon (Château Haut-Brion). 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: Merlot, Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc, Clarendelle Red is a wine of character with a subtle structure.*



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  
cdw@clarencedillonwines.com

[www.clarendelle.com](http://www.clarendelle.com)



## Millésime 2005 :

L'année 2005 reste dans l'esprit de tous comme une année de grande sécheresse. En effet, les cumuls de précipitations du millésime 2005 sont de 480 mm, ce qui est très en dessous des moyennes habituelles (circa 800 mm).

La vigne sachant s'accommoder de faibles quantités d'eau, cette sécheresse n'a pas posé de problèmes, et nous a donné des raisins très concentrés, d'une maturité exceptionnelle.

## Notes de dégustation :

La première caractéristique qui frappe dans notre millésime 2005, c'est l'intensité. La bouche est riche et plus remarquable, d'un goût intense en milieu et en finale. Une acidité assez élevée porte ces flots de saveurs et de fruit.

L'ensemble présente une très belle harmonie : attaque équilibrée, montée en puissance progressive, milieu de bouche très concentré, puissant, volumineux, suave et gras, finale qui s'étire indéfiniment tout en finesse et élégance.

L'aromaticité de la bouche reprend les expressions olfactives des fruits rouges et noirs, d'épices, de fleur, de vanille, mais aussi des notes plus minérales.

Les tanins s'assouplissent au fil du temps pour laisser place à une impression veloutée, où le fruit domine.

## Suggestions de dégustation :

Apogée : 2012-2014

Température idéale : 18°-20°C

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

## Cépages :

82 % Merlot

13 % Cabernet Sauvignon

5 % Cabernet Franc

## Médailles obtenues / Awards :

Bronze - IWC 2011

## The 2005 vintage:

2005 will long be remembered as a year of drought. Accumulated rainfall during the growing season amounted to 480 mm, far below the usual average of approximately 800 mm.

Fortunately, the vines adapted to the dry conditions, and this drought did not cause any problems. On the contrary – the grapes were very concentrated and exceptionally ripe.

## Tasting notes:

The most striking feature of 2005 Clarendelle Rouge is its intensity. It is altogether rich and remarkably intense on both the middle palate and aftertaste. Fairly high acidity accentuates a host of fruity flavors.

2005 Clarendelle Rouge is wonderfully balanced. It starts out beautifully and gradually builds up to a powerful, concentrated middle palate with plenty of volume. The rich, smooth flavour then goes into a very long, elegant aftertaste.

The aromas in the bouquet carry over beautifully onto the palate: red and black fruits, spices, flowers, vanilla, and mineral overtones.

The tannins are becoming softer over time, making way for a velvety texture and a very fruity flavor

## Serving suggestions:

Peak: 2012-2014

Serving temperature: 18°-20°C


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

## Grape varieties:

82 % Merlot

13 % Cabernet Sauvignon

5 % Cabernet Franc

Clarendelle Rouge Red 2005									
		37,5 cl		75 cl		1,5 L		5 L	
Nombre de bouteilles par carton <i>Number of bottles per carton</i>		12	6	12	12	6	6	1	
Nombre de cartons par couche <i>Number of cartons per layer</i>		10	7	5	5	10	10		
Nombre de couches par palette <i>Number of layers per pallet</i>		12	15	10	10	4	4		
Nombre de bouteilles par palette <i>Number of bottles per pallet</i>		720	630	600	600	240	240		
Type de palette <i>Type of pallet</i>		VMF (1200X1000)							
Total poids <i>Total weight</i>		605	940	840	840	720	720	8,5	
EAN Code Export		3760136170844	3760136170691	3760136171513	3760136171872	3760136171766	3760136171773	3760136171896	
Code EAN France	Acquit	3760136170882	3760136170752	3760136171520	3760136171810	3760136170806	3760136170813		
	CRD	3760136170905	3760136170776	3760136170537	3760136171827	3760136170790	3760136171841		