

Clarendelle

ROUGE

2006

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



Millésime 2006 :

La climatologie du millésime 2006 a tout d'abord été marquée par un ensoleillement supérieur à la moyenne trentenaire, pour les mois de mai, juin, septembre et octobre. Même chose pour la chaleur, avec un mois de juillet qui a battu tous les records de température, et accentué la sécheresse qui régnait depuis le printemps, avant les pluies du mois d'août.

L'alternance de période pluvieuse et caniculaire a étalé la récolte dans le temps, de sorte que, du premier coup de sécateur au dernier, il s'est pratiquement passé deux mois. L'ensemble des viticulteurs avec lesquels nous travaillons ont vendangé vers la fin septembre, soit ni trop tôt ni trop tard mais à un bon niveau de maturité, et dans des conditions sanitaires correctes du fait du travail d'effeuillage et d'éclaircissage réalisé en amont à la vigne.

Notes de dégustation :

Les vins sont d'un rouge éclatant, presque brillant. Le nez, aujourd'hui encore un peu fermé, est puissant de fruit rouge. On y retrouve du cassis, de la mure, de la figue, de la noisette. Les cabernets apportant cette année de belles couleurs, et un fruit frais et complexe, nous en avons intégré quelques uns du Médoc.

La première attaque en bouche est un peu vive, mais fait vite place à des tanins souples. Les merlots sont de bons supports de structure encore cette année, car l'ampleur tannique est importante, mais tout en délicatesse et sans astringence. L'équilibre est frais et agréable, confortant Clarendelle dans son statut de vin de plaisir.

Suggestions de dégustation :

Apogée : 2015-2016

Température idéale : 18°-20°C

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

Cépages :

67 % Merlot

32 % Cabernet Sauvignon

1 % Cabernet Franc

The 2006 vintage:

The weather during the 2006 growing season was sunnier than the thirty-year average for the months of May, June, September, and October. It was also warmer than usual, with a record-breaking month of July, and the effect was accentuated by dryness that had set in since spring and lasted until showers arrived in the month of August.

Alternating periods of rain and a heat wave ended up stretching out the harvest, which lasted practically two months from start to finish. All the winegrowers we work with picked their grapes in late September. This was neither too early nor too late. The fruit was good and ripe thanks in large part to the leaf thinning and bunch thinning that had been done previously.

Tasting notes:

The wines have a striking, almost brilliant red colour. The nose is still rather closed at the present time, but shows powerful red fruit aromas. There are also overtones of blackcurrant, blackberry, fig, and hazelnut. The Cabernets had a fine colour as well as fresh, subtle fruit. The blend includes some from the Médoc as well.

The wine starts out quite vivacious, going on to reveal smooth tannin. The Merlot once again provides good structure because the tannin has considerable character, but is delicate and non-astringent. The balance is fresh and attractive, altogether in Clarendelle's signature style.

Serving suggestions:

Peak: 2015-2016

Serving temperature: 18°-20°C

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

Grape varieties:

67 % Merlot

32 % Cabernet Sauvignon

1 % Cabernet Franc

<i>Clarendelle</i> Rouge Red 2006							
		37,5 cl	75 cl		1,5 L		
Nombre de bouteilles par carton <i>Number of bottles per carton</i>		12	6	12	12	6	6
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
EAN Code Export		3760136186043	3760136183844	3760136183943	3760136187149	3760136185749	3760136185848
Code EAN France	Acquit	3760136186241	3760136184445	3760136184544	3760136187248	3760136185442	3760136185541
	CRD	3760136186449	3760136184841	3760136184940	3760136187347	3760136185244	3760136185343