

Clarendelle

ROUGE

2007

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 2007 :

Les conditions atmosphériques du millésime 2007 nous auraient conduits à la catastrophe si septembre et début octobre n'avaient pas été chauds et secs. Cette belle arrière-saison a fait le millésime.

Les températures de juillet et août furent inférieures aux moyennes saisonnières ce qui annula l'avance prise par la vigne en avril. Le manque de sécheresse et de chaleur provoqua une absence de contrainte hydrique. C'est là que s'est joué le millésime. Et l'été pointa le bout de son nez en septembre et octobre.

Tout a progressé doucement, nous donnant le temps d'attendre. Les vendanges ont été tardives de fin septembre pour les premiers Merlots et les derniers Cabernets-Sauvignons entre milieu et fin octobre. Ce long développement a été très positif pour le raisin.

Nous avons construit notre assemblage autour des lots de Pessac-Léognan dominés par des Cabernets mûrs, fruités avec une belle acidité. L'essentiel des merlots arrivent de la Rive Droite comme souvent dans les assemblages de Clarendelle, car ils lui donnent son coté gourmand, gras et mur.

Notes de dégustation :

Au final, la couleur est sombre, avec une jolie teinte brillante d'un grenat profond. Le fruit est déjà très présent dès le premier nez. L'attaque est fraîche mais gourmande de mures et de cassis. On éprouve immédiatement une belle douceur, de la délicatesse, soutenu par des tanins souples.

L'équilibre et l'amplitude de ce vin lui confère un plaisir immédiat.

Suggestions de dégustation :

Apogée : 2012-2015

Température idéale : 18°-20°C

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

Cépages :

57 % Merlot

33 % Cabernet Sauvignon

10 % Cabernet Franc

The 2007 vintage:

The weather during the 2007 growing season would have been catastrophic were it not for warm dry weather in September and early October. This beautiful Indian summer accounts for the quality of the vintage.

The temperatures in July and August were lower than the seasonal averages, which cancelled the head-start in April. The lack of dry, warm weather also meant that there was insufficient water stress. This is when the decisive change in the weather occurred, and summer finally made an appearance in September and October.

Ripening took place gradually, and we were able to wait. The harvest was late: the end of September for the first Merlot grapes and mid-to-late October for the last Cabernet Sauvignon. This slow growth and ripening were very positive for the grapes.

The heart of our blend consists of lots of Pessac-Léognan featuring ripe, fruity Cabernets with great acidity. Most of the Merlot wines come from the Right Bank, which is most often the case for Clarendelle, because they give a rich, ripe, delicious flavour.

Tasting notes:

Dark, attractive, brilliant garnet-red colour. The bouquet asserts itself even before the wine is swirled in the glass. It starts off very fresh on the palate, with delicious blackcurrant and blackberry flavours. The taste profile is beautifully soft and subtle, with smooth tannin.

The wine's fullness and balance make it very enjoyable as of now.

Serving suggestions:

Peak: 2012-2015

Serving temperature: 18°-20°C

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

Grape varieties:

57 % Merlot

33 % Cabernet Sauvignon

10 % Cabernet Franc

Clarendelle Rouge Red 2007							
		37,5 cl	75 cl		1,5 L		
Nombre de bouteilles par carton Number of bottles per carton		12	6	12	12	6	6
Nombre de cartons par couche Number of cartons per layer		10	7	5	5	10	10
Nombre de couches par palette Number of layers per pallet		12	15	10	10	4	4
Nombre de bouteilles par palette Number of bottles per pallet		720	630	600	600	240	240
Type de palette Type of pallet		VMF (1200X1000)					
Total poids Total weight		605	940	840	840	720	720
EAN Code Export		3760136189747	3760136187545	3760136187644	3760136190842	3760136189440	3760136189549
Code EAN France	Acquit	3760136189945	3760136188146	3760136188245	3760136190941	3760136189143	3760136189242
	CRD	3760136190149	3760136188542	3760136188641	3760136191047	3760136188948	3760136189044