

Clarendelle

ROUGE

2009

INSPIRÉ PAR
HAUT-BRION

M. Clarence Dillon fit l'acquisition de Château Haut-Brion en 1935. Créé en hommage à cet américain amoureux de la France et de son terroir, Clarendelle trouve son inspiration dans ce précieux héritage.

C'est dans la pure tradition des vins issus des vignobles de Domaine Clarence Dillon que les œnologues de la société familiale élaborent aussi Clarendelle. Ce grand vin de Bordeaux se bonifie dans les caves et ne sera présenté aux amateurs que lorsque nous estimons qu'il est prêt à pleinement exprimer l'élégance, l'équilibre et la complexité de son bouquet.

Inspiré par Haut-Brion, Clarendelle est un assemblage de merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc.

Mr. Clarence Dillon acquired Château Haut-Brion in 1935. Created as an homage to this Francophile American, Clarendelle finds its inspiration in this noble heritage.

It is in the pure tradition of the Domaine Clarence Dillon estate wines that the oenologists of the family-owned company also elaborate Clarendelle. This Bordeaux wine is aged by us and only introduced to the market when we consider it to be mature and able to fully express the balance, elegance and complexity of its bouquet.

Inspired by Haut-Brion, Clarendelle is a blend of merlot, cabernet sauvignon and cabernet franc.



Clarence Dillon Wines

BORDEAUX FINE WINE MERCHANT
-CLARENDELLE-

3 rue Avison 33400 TALENCE
Tel : +33.5.56.010.010 Fax : +33.5.56.016.247
cdw@clarencedillonwines.com

www.clarendelle.com



Millésime 2009 :

Le millésime 2009 a été unanimement salué comme une année très exceptionnelle en raison notamment de conditions climatiques particulièrement favorables.

Le cycle végétatif débuta avec un printemps pluvieux, mais dès fin mai, le reste de la saison fût sec et ensoleillé, permettant une floraison optimale. L'ensoleillement généreux et les températures élevées de juillet et d'août, avec alternance de nuits fraîches et journées chaudes, ont été particulièrement propices au cycle végétatif de la vigne et à une belle maturation du raisin, en concentrant arômes et anthocyanes.

Enfin, les conditions ensoleillées parfaites de septembre jusqu'à la mi-octobre ont été bien utiles pour échelonner tranquillement la récolte sur les parcelles les plus mûres.

Notes de dégustation :

Le vin présente un très bel équilibre. La couleur est pourpre, concentrée, presque de l'encre. L'alcool, bien que présent, s'équilibre parfaitement avec les tanins et la fraîcheur. Des arômes de cerise, de mûre, de cassis, une bouche opulente et moelleuse, presque chocolatée.

Les tanins sont denses mais soyeux, donnant une très belle amplitude et longueur en bouche. L'intensité et la concentration dominant, mais tout en tendresse et finesse.

Suggestions de dégustation :

Apogée : 2014-2018

Température idéale : 18°-20°C

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

Cépages :

79 % Merlot

14 % Cabernet Sauvignon

7 % Cabernet Franc

Degré alcoolique : 13,5°

The 2009 vintage:

The 2009 vintage was unanimously greeted as a very exceptional year largely thanks to an outstanding climate.

The growing season started with rain in Spring, but flowering took place under optimum conditions and the rest of the season was dry and sunny. Generous sunshine and warm temperatures in July and August, with alternating cool nights and hot days were particularly conducive to perfect ripening and concentration of aromas and anthocyanins. The beautiful sunshine from September until mid-October enabled optimal picking according to each plot's individual ripeness.

Tasting notes:

The wine shows beautiful balance. It has a deep, almost inky crimson colour. Although present, the alcohol is perfectly balanced with tannins and freshness. There are delicious cherry, blackberry, and blackcurrant flavours as well as subtle chocolate overtones on the palate, which is altogether opulent and soft.

The tannin is distinctive, but silky, accounting for volume and length. The paramount characteristics are concentration and intensity, but underpinned by softness and finesse.

Serving suggestions:

Peak: 2014-2018

Serving temperature: 18°-20°C

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

Grape varieties:

79 % Merlot

14 % Cabernet Sauvignon

7 % Cabernet Franc

Alcohol content: 13,5%

Clarendelle ROUGE 2009											
		37,5 cl		75 cl		1,5 L		1,5 L		5 L	
Nombre de bouteilles par carton <i>Number of bottles per carton</i>		12	6	12	12	6	6	6	6	1	
Nombre de cartons par couche <i>Number of cartons per layer</i>		10	7	7	7	10	10	10	10		
Nombre de couches par palette <i>Number of layers per pallet</i>		6	15	7	7	4	4	4	4		
Nombre de bouteilles par palette <i>Number of bottles per pallet</i>		720	630	588	588	240	240	240	240		
Type de palette <i>Type of pallet</i>		VMF (1200X1000)									
Total poids <i>Total weight</i>		605	940	840	840	720	720	720	720	8,5	
EAN Code Export		3760136207380	3760136207168	3760136207175	3760136207496	3760136207359	3760136207366	3760136207366	3760136207366	3760136207540	
Code EAN France	Acquit	3760136207403	3760136207229	3760136207236	3760136207502	3760136207328	3760136207335	3760136207335	3760136207335		
	CRD	3760136207427	3760136207267	3760136207274	3760136207519	3760136207298	3760136207311	3760136207311	3760136207311		