

Clarendelle

ROUGE

2011

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 2011 :

Le printemps de l'année 2011 fut le plus sec jamais enregistré depuis 1949. Cette sécheresse et cette chaleur entraînèrent une précocité exceptionnelle du cycle végétatif de la vigne : la floraison et la nouaison débutèrent aux alentours du 15 mai, soit trois bonnes semaines en avance. Heureusement, l'été fut plus frais et connut des épisodes pluvieux classiques à Bordeaux, rétablissant ainsi l'équilibre et le bon développement physiologique de la vigne. Avec un mois de septembre plutôt sec, et des raisins qui présentaient un parfait état sanitaire, les vendanges furent sereines.

Ces conditions climatiques font du millésime 2011 une belle réussite !

Notes de dégustation :

La couleur est d'un rouge profond, brillant et intense. Le nez est complexe, fruité avec des arômes de mûres et de cassis.

Les vins sont construits autour de tanins fermes, mais fins. Il y a une belle acidité, qui confère au vin de la fraîcheur et de l'élégance. La bouche est longue et puissante, avec une belle finale.

Suggestions de dégustation :

Apogée : 2015-2020

Température idéale : 18°-20°C

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

Cépages :

78 % Merlot

17 % Cabernet Sauvignon

5 % Cabernet Franc

Degré alcoolique : 13°

The 2011 vintage:

Spring 2011 was the driest since 1949. The dry and warm weather caused the growing season to start exceptionally early: flowering and fruit set began around the 15th of May, i.e. a full three weeks ahead of usual. A good balance was achieved thanks to a few showers, typical of the Bordeaux region, and conducive to vine growth and ripening. September was mostly dry, and the grapes were in superb condition; the harvest took place serenely under clear blue skies.

These excellent weather conditions mean that the 2011 vintage is a great success!

Tasting notes:

The wine has a deep, brilliant, intense red colour. The bouquet is complex and fruity, with blackberry and blackcurrant overtones. The tannin is firm, but elegant. There is also great acidity, which contributes freshness and elegance. Furthermore, the wine has a long, powerful aftertaste and a beautiful finish.

Serving suggestions:

Peak: 2015-2020

Serving temperature: 18°-20°C

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

Grape varieties:

78 % Merlot

17 % Cabernet Sauvignon

5 % Cabernet Franc

Alcohol content: 13%

|  | |  | |  | |  | |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | | 37,5 cl | 75 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 | 7 | 7 | 10 | 10 | |
| Nombre de couches par palette <i>Number of layers per pallet</i> | | 6 | 15 | 7 | 7 | 4 | 4 | |
| Nombre de bouteilles par palette <i>Number of bottles per pallet</i> | | 720 | 630 | 588 | 588 | 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 | | 3760136209926 | 3760136209698 | 3760136209704 | 3760136209728 | 3760136209896 | 3760136209902 | 3760136210052 |
| Code EAN France | Acquit | 3760136209940 | 3760136209742 | 3760136209759 | 3760136209773 | 3760136209865 | 3760136209872 | |
| | CRD | 3760136209964 | 3760136209797 | 3760136209803 | 3760136209827 | 3760136209841 | 3760136209858 | |