

Clarendelle

ROSÉ

2015

INSPIRÉ PAR
HAUT-BRION

Premier grand vin rosé à voir le jour dans l'histoire des vins de Domaine Clarence Dillon, Clarendelle rosé est un vin issu d'une courte macération de merlots et de cabernets, marqué par sa finesse, sa gourmandise et sa puissance. Ce rosé gastronomique exprime un caractère fruité et parfumé tout en harmonie et élégance.

The first rosé wine in Domaine Clarence Dillon's history, Clarendelle rosé stems from the short maceration of Merlot and Cabernet grapes. It is a delicate yet powerful wine with a delicious flavour.

This gastronomic rosé is fruity and aromatic, balanced and elegant.



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 2015 :

Une grande année pour les vins de Bordeaux.
2015 est une des années les plus chaudes depuis le millésime 1947. En Bordelais, l'abondance des pluies hivernales avaient bien nourri les sols, ce qui a largement permis de passer les périodes extrêmement chaudes et sèches de juillet et août. Ainsi, l'état sanitaire est resté parfait, et les raisins ont pu mûrir sans grillures et atteindre une grande richesse en sucre naturel. Les pluies ont harmonieusement alterné avec l'ensoleillement en septembre, laissant les vendanges se faire sereinement et à pleine maturité.

Notes de dégustation :

L'assemblage des rosés 2015 a été réalisé uniquement à partir de vins issus de pressurage direct après macération pré-fermentaire. Ensuite ils ont été vinifiés à basse température, avant d'être élevés sur lies fines.
De couleur pétale de rose, le nez est très fruité avec des arômes de fruit frais comme le pamplemousse et le litchi. L'attaque est soyeuse, la bouche élégante, vineuse et d'une belle longueur.

Suggestions de dégustation :

Apogée : 2016-2018
Température idéale : 10°-12,5°C
Ce vin peut être servi dès son ouverture, sans décantation.

Cépages :

59 % Merlot
33 % Cabernet Sauvignon
8 % Cabernet Franc

Degré alcoolique :

13°

The 2015 vintage:

A great year for Bordeaux.
2015 was one of the hottest years since 1947. Thanks to a significant amount of precipitation in winter, the soil retained enough water to cope with the extremely hot, dry weather in July and August.
The grapes ripened perfectly, attaining high sugar levels but without any scorching.
Light showers alternated harmoniously with sunshine in September, allowing fully ripe grapes to be harvested serenely.

Tasting notes:

2015 Clarendelle Rosé is a blend of wines pressed directly after pre-fermentation maceration. These were then fermented at low temperature before ageing on the lees.
The wine has a pink rose petal colour and the nose is very fruity, with such aromas as grapefruit and lychee.
The wine is silky, elegant, and vinous on the palate, with a beautiful long aftertaste.

Serving suggestions:

Peak: 2016-2018
Serving temperature: 10°-12.5°C
This wine can be served immediately after uncorking, without decanting.

Grape varieties:

59 % Merlot
33 % Cabernet Sauvignon
8 % Cabernet Franc

Alcohol content:

13%

Clarendelle Rosé 2015			
		75 cl	
Nombre de bouteilles par carton <i>Number of bottles per carton</i>		6	12
Nombre de cartons par couche <i>Number of cartons per layer</i>		30	7
Nombre de couches par palette <i>Number of layers per pallet</i>		4	7
Nombre de bouteilles par palette <i>Number of bottles per pallet</i>		720	588
Type de palette <i>Type of pallet</i>		VMF (1200X1000)	
Total poids <i>Total weight</i>		1080	840
EAN Code Export		3760136211622	3760136211639
Code EAN France	Acquit	3760136211641	3760136211642
	CRD	3760136211644	3760136211645