

Clarendelle

ROSÉ

2016

I N S P I R É P A R
HAUT-BRION

Milléllésime 2016 :

Nos œnologues sont heureux et satisfaits : le millésime 2016 s'annonce remarquable dans le Bordelais, tant au niveau de la qualité que de la quantité, avec des vins fruités et concentrés aux couleurs prononcées.

Le début d'année a été marqué par un printemps difficile suivi d'un été très sec. Les rares pluies début septembre et l'été indien pendant la récolte ont permis aux raisins d'atteindre une maturité parfaite et magnifique, promettant un beau millésime.

Les vendanges ont également été exceptionnelles : nos sélections de vins rosés sont issues de parcelles dédiées, vendangées de septembre à octobre en fonction des cépages, et ainsi à pleine maturité.

Notes de dégustation :

Grâce à de très courtes macérations sous atmosphère contrôlée, les pressurages directs ont permis d'obtenir cette couleur rose pâle ainsi que du gras et de la suavité en bouche. Le nez est puissant avec des arômes floraux de rose, ainsi que de fruits tels l'orange sanguine, l'abricot ou le pamplemousse. La bouche est gourmande, on y retrouve toute la complexité aromatique du nez, avec l'expression de notes de fruits mûrs comme la groseille. Les vins sont suaves et denses, tout en gardant beaucoup de fraîcheur. Un élégant millésime de Clarendelle Rosé !

Suggestions de dégustation :

Température idéale : 10° - 12.5°C.

Ce vin peut être servi dès son ouverture sans décantation.

Cépages :

67 % Merlot
33 % Cabernet franc

Degré alcoolique : 12,5%

The 2016 vintage:

Our oenologists are pleased and satisfied: 2016 gives every indication of being a remarkable vintage in Bordeaux, both in terms of quality and quantity. The wines are deeply-coloured, fruity, and concentrated.

This is wonderful news because year did not start out very propitiously, with poor spring weather. However, this was followed by a very dry summer. The limited rainfall in early September and Indian summer during the harvest enabled the grapes to ripen magnificently, paving the way for a beautiful vintage. Our selected rosé wines come from dedicated plots, picked in September or October depending on the maturity of the different grape varieties. The grapes were in tip-top condition.

Tasting notes:

Thanks to very short maceration in a controlled atmosphere and direct pressing, the wine has a beautiful pale pink colour as well as a rich, smooth flavour. The powerful bouquet features floral aromas such as rose, as well as fruity overtones of blood orange, apricot, and grapefruit. The aromatic complexity on the nose carries over onto the palate, which includes lovely flavours of ripe fruit like redcurrant. The wine is suave and concentrated, while remaining tremendously fresh.

A truly elegant vintage for Clarendelle Rosé!

Serving suggestions:

Ideal temperature: 10 - 12.5°C.

This wine can be served immediately after uncorking, without decanting.

Grape varieties:

67 % Merlot
33 % Cabernet franc

Alcohol content: 12,5%



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