



Clarendelle

INSPIRÉ PAR
HAUT-BRION

BORDEAUX Rosé 2019

Millésime 2019 :

Chaque millésime réserve ses surprises et 2019 à Bordeaux est une année pleine de contrastes météorologiques.

Fort heureusement fin juin, début juillet, nous sommes rentrés dans une période de canicule. Ce changement météorologique radical a fait du mois de juillet, le mois le plus chaud de la décennie.

Après quelques pluies d'orage salvatrices fin juillet, l'été s'est engagé sur la véraison. Le travail de nos vignerons accompli pendant le mois d'août en a permis le bon déroulement de façon homogène et réussie.

Depuis plusieurs années, les conditions climatiques de fin d'été permettent de réaliser de très beaux millésimes à Bordeaux, avec des conditions sanitaires exceptionnelles. Cette année n'y échappera pas, et semble rejoindre les grandes années en 9 !

Nos sélections de vins rosés sont issues de parcelles dédiées, vendangées cette année mi-septembre. Les équilibres entre les sucres et l'acidité sont très bons et le fruit a été préservé par les nuits fraîches du mois d'août.

Notes de dégustation :

La robe est à la fois pâle comme un pétale de rose, et brillante. Le nez marque le style de Clarendelle Rosé avec ses notes de framboises et groseilles acidulées, mais également d'agrumes mûrs tel que le pamplemousse rose.

On y retrouve également des arômes de fraises, et de bourgeons de cassis comme un bonbon anglais.

La bouche est gourmande, ronde avec beaucoup de fraîcheur. Les vins sont très fruités, avec un bel équilibre et beaucoup d'élégance.

Suggestions de dégustation :

Température idéale : 10° - 12.5°C.

Ce vin peut être servi dès son ouverture sans décantation.

Cépages :

71 % Cabernet sauvignon
21% Merlot
8% Cabernet franc

Degré alcoolique : 12,5%

The 2019 vintage :

Every vintage has its own surprises, with 2019 being remembered as a year full of contrasts in the Bordeaux region.

The heatwave in late June/early July came as a sign of relief for winegrowers. The radical change in the weather conditions resulted in July being the hottest month of the decade. Several much-welcomed rainstorms in late July paved the way for véraison, or colour change, which took place evenly, thanks to the efforts of winegrowers during the month of August.

For several years, the weather conditions in late summer have produced very fine vintages in Bordeaux, made from exceptionally healthy grapes. This year looks set to follow this trend, joining the ranks of the finest vintages ending in "9"!

Our selected rosé wines come from dedicated plots, picked in mid-September. The wines display very good balance between sugar and acidity and an intrinsic fruitiness thanks to the cool evening temperatures in August.

Tasting notes :

This wine is a brilliant pale rose petal colour. The nose is emblematic of the Clarendelle Rosé style, with notes of tangy redcurrants and raspberries, alongside ripe citrus fruit, underscored by aromas of strawberries, blackcurrant buds, and boiled sweets.

Starts out delicious and round on the palate with a great deal of freshness. A very fruity, well-balanced, and elegant wine.

Serving suggestions:

Ideal temperature: 10 - 12.5°C.

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

Grape varieties:

71 % Cabernet sauvignon
21% Merlot
8% 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@clarendillonwines.com

www.clarendelle.com