

Clarendelle

ROSÉ

2017

INSPIRÉ PAR
HAUT-BRION

Millésime 2017 :

La qualité est bel et bien au rendez-vous grâce à une très belle arrière saison et des vendanges réalisées dans de très bonnes conditions : une belle fraîcheur et du fruit dans les vins, dont les raisins furent vendangés assez tôt en septembre pour les Merlots.

Nos sélections de vins rosés sont issues de parcelles dédiées, vendangées de septembre à octobre en fonction des cépages, pour en garantir la pleine maturité.

The 2017 vintage:

This is a wine of excellent quality thanks to a truly beautiful Indian summer with fine weather during the harvest. The wine is wonderfully fresh and fruity because the Merlot grapes were picked in early September.

Our selected rosé wines come from dedicated plots, picked in September or October depending on the ripeness of the different grape varieties.

Notes de dégustation :

Grâce à de très courtes macérations sous atmosphère contrôlée, les pressurages directs ont permis d'obtenir cette couleur rose pâle, tout en gagnant du gras et de la suavité en bouche.

Le nez marque le style de Clarendelle Rosé avec ses notes de fruits rouges acidulés, mais également d'agrumes mûrs tel que le pamplemousse rose ou encore de fruits exotiques comme le litchi.

La bouche est gourmande, ronde mais également très minérale, avec une légère salinité. Les vins sont suaves et denses, tout en gardant du fruit et une belle fraîcheur.

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 nose displays the Clarendelle Rosé style, with hints of tangy red fruit, as well as ripe citrus such as pink grapefruit and tropical fruit such as lychee.

Round, very mineral, and slightly saline on the palate, Clarendelle Rosé is altogether delicious. It is suave and concentrated, while remaining tremendously fresh and fruity.

Suggestions de dégustation :

Température idéale : 10° - 12.5°C.

Ce vin peut être servi dès son ouverture sans décantation.

Serving suggestions:

Ideal temperature: 10 - 12.5°C.

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

Cépages :

68 % Merlot
20 % Cabernet franc
12 % Cabernet sauvignon

Grape varieties:

68 % Merlot
20 % Cabernet franc
12 % Cabernet sauvignon

Degré alcoolique : 12,5%

Alcohol content: 12,5%



Clarendelle
2017

BORDEAUX
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Clarence Dillon Wines

INSPIRÉ PAR
HAUT-BRION



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