



Clarendelle

INSPIRÉ PAR
HAUT-BRION

BORDEAUX Rosé 2018



Millésime 2018 :

Un hiver et un printemps pluvieux ont permis au sol de se constituer de remarquables réserves en eau. Ce temps humide n'a pas perturbé le bon déroulement de la floraison. Puis vint l'été, laissant place à des journées chaudes et des nuits fraîches, permettant à la terre de sécher, aux vignes de s'assainir et aux raisins de se gorger de soleil jusqu'aux vendanges. .

Nos sélections de vins rosés sont issues de parcelles dédiées, vendangées cette année tout début 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 particulièrement claire cette année, comme un délicat pétale de rose. Le nez marque le style de Clarendelle Rosé avec ses notes de framboises et groseilles acidulées, mais également de fruits mûrs tels le pamplemousse rose ou le litchi.

La bouche est gourmande, ronde mais également très minérale, avec une légère salinité. Les vins sont denses, riches, mais tout en équilibre. Une belle réussite pour un millésime qui fait déjà date à Bordeaux !

Suggestions de dégustation :

Température idéale : 10° - 12,5°C.

Ce vin peut être servi dès son ouverture sans décantation.

Cépages :

40 % Cabernet sauvignon
30 % Merlot
30 % Cabernet franc

Degré alcoolique : 12,5°

The 2018 vintage:

A rainy winter and spring enabled the soil to store up significant water reserves. Fortunately, the humid weather did not upset flowering. Summertime marked the arrival of hot days and cool nights, which dried out the soil, kept the vines healthy, and provided ideal sun exposure conducive to producing perfectly ripe grapes until the harvest.

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

Tasting notes:

The colour is particularly pale this year, resembling a delicate rose petal. The nose displays the Clarendelle Rosé style, with hints of tangy redcurrants and raspberries, alongside ripe fruit (pink grapefruit and lychee).

Round, very mineral, and slightly saline on the palate, Clarendelle Rosé is altogether delicious. The wines are rich, well-concentrated, and perfectly balanced. A great success for one of the most memorable Bordeaux vintages!

Serving suggestions:

Ideal temperature: 10 - 12,5°C.

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

Grape varieties:

40 % Cabernet sauvignon
30 % Merlot
30 % 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