

Clarendelle
PESSAC - LÉOGNAN
ROUGE

2008

Clarendelle Cuvée Pessac-Léognan

Rouge puise son inspiration dans la qualité, l'élégance et l'harmonie de la famille des vins de Domaine Clarence Dillon.

Le vin évoque l'équilibre.

Cette philosophie entend refléter l'excellence et la tradition de son héritage. Le caractère et la structure subtile du Clarendelle Pessac-

Léognan Rouge sont le fruit d'un savant assemblage, sélectionnant quatre cépages bordelais rouges traditionnels.

This Clarendelle Pessac-Léognan Réserve draws its inspiration from the quality, elegance and harmony of the wines produced by Domaine Clarence Dillon. It is especially well balanced and was made to reflect the excellence and tradition of its heritage. Thanks to a skilful blend of four traditional Bordeaux grape varieties, Clarendelle Pessac-

Léognan Rouge is a wine of character with a subtle structure.



Clarendelle
INSPIRED BY
HAUT-BRION



Millésime 2008 - Pessac -Léognan :

Le millésime 2008 a connu un printemps fortement arrosé et frais qui a retardé la croissance de la vigne et sa floraison. Le mois de juillet, sec et relativement ensoleillé, a contenu la croissance de la vigne, laissant place à une belle véraison. Le mois d'août plutôt froid et humide a modérément joué son rôle. C'est un millésime de vigneron, où le travail à la vigne a fait la différence quant à l'évolution favorable des raisins.

L'été indien qui s'est installé à la mi-septembre et pendant toutes les vendanges, a également permis d'attendre une bonne maturation des parcelles, notamment pour les cépages les plus tardifs tels les cabernets

Notes de dégustation :

Clarendelle Pessac-Léognan rouge 2008 est un grand vin classique, dense, construit et riche.

La Couleur est intense. Le nez complexe de fruits rouges et noirs, est fruité et frais.

En bouche, nous retrouvons des notes épicées et minérales. Le vin est charnu, plein et gourmand, avec des tanins veloutés. La finale est longue, aromatique et prometteuse.

James Suckling (90pts) : «Notes de fruit et de chocolat noir, un corps moyen et une belle densité en bouche. Des tanins mûrs. Un assemblage de Bordeaux réalisé par les propriétaires de Haut-Brion. A déguster après 2011.»

Suggestions de dégustation

Température idéale : 18-20°C

Nous vous conseillons d'ouvrir et de décanter Clarendelle rouge une heure avant dégustation.

Degré : 13,75°

Cépages

49 % Merlot

17 % Cabernet Franc

32 % Cabernet Sauvignon

2% Petit Verdot

2008 Vintage Pessac -Léognan:

In 2008, the wet and cool spring slowed the evolution of the vine and resulted in a late start for flowering. July was dry and relatively sunny, which allowed a perfect veraison. The rather cool and damp weather in August slowed down the ripening. This was a true «winegrower's vintage», where painstaking care of the vines made all the difference in ensuring proper development of the grapes.

The Indian summer started in mid-September and continued throughout the harvest, ensuring that the grapes reached full maturity. This was particularly the case for the latest-ripening grape varieties.

Tasting notes

2008 red Clarendelle Pessac-Léognan is a fine, classic wine, with a dense, rich character and good structure.

The colour is intense. The complex red and black fruit bouquet is rich and fresh.

The palate features hints of spice and minerals.

The overall impression is full-bodied and luscious, with velvety tannins.

The aftertaste is long, aromatic, and promising.

James Suckling (90pts): «Berry and dark chocolate character, medium body and a dense center palate. Ripe tannins. A Bordeaux blend from the owners of Haut-Brion. Try after 2011.»

Serving suggestions:

Ideal temperature: 18-20°C

We advise opening and decanting red Clarendelle one hour before serving.

Degree : 13,75°

Cépages

49 % Merlot

17 % Cabernet Franc

32 % Cabernet Sauvignon

2% Petit Verdot

<i>Clarendelle</i> Rouge Red 2008	
	75cl
Nombre de bouteilles par carton <i>Number of bottles per carton</i>	12
Nombre de cartons par couche <i>Number of cartons per layer</i>	5
Nombre de couches par palette <i>Number of layers per pallet</i>	10
Nombre de bouteilles par palette- <i>Number of bottles per pallet</i>	600
Type de palette <i>Type of pallet</i>	VMF (1200x1000)
Total poids <i>Total weight</i>	840
<i>EAN Code Export</i>	3760136192341
<i>Code EAN France acquit</i>	3760136193041