



Clarendelle
INSPIRÉ PAR
HAUT-BRION

CLARENDELLE ROUGE 2014 SAINT-ÉMILION



MILLÉSIME 2014

Au fil des saisons, la météo fut changeante avec un beau printemps, un mois de juillet satisfaisant, et un mois d'août mitigé. Ces aléas firent prendre un peu de retard de maturité à la vigne avant qu'un extraordinaire été indien s'installe en Gironde dès le mois de septembre. Celui-ci fut exceptionnel : chaud, ensoleillé, avec juste ce qu'il faut d'ondées pour permettre à la vigne de reprendre ses forces, et remarquablement long puisque la première moitié du mois d'octobre fut encore plus chaude et lumineuse que la quinzaine d'avant.

C'EST L'UN DES MEILLEURS MILLÉSIMES À SAINT-ÉMILION, CAR LES CONDITIONS CLIMATIQUES ONT PERMIS CETTE LENTE ET PLEINE MATURITÉ DES CABERNETS SAUVIGNON.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nous avons assemblé un beau millésime issu de vins puissants, bénéficiant d'un bel équilibre entre alcool et acidité. Les merlots, mais surtout les cabernets francs et cabernets sauvignon tardifs, ont pu atteindre leur parfaite maturité en sucre comme en tanins.

La couleur est rouge sombre, brillante et intense. Le nez est dominé par des notes de fruits noirs (cerise burlat, prune) mais avec une belle fraîcheur florale.

On retrouve ces fruits mûrs en bouche, avec des notes poivrées et épicées. Le vin présente une structure tannique raffinée au grain fin. La finale est fraîche et d'une appréciable constance fruitée. L'équilibre est harmonieux et élégant. Beaucoup de fierté dans ce premier millésime de Clarendelle Saint-Émilion !

ENCÉPAGEMENT



Degré d'alcool : 13%

