



Clarendelle

INSPIRÉ PAR
HAUT-BRION

AMBERWINE 2015



Millésime 2015 :

Grâce à des conditions climatiques idéales, qui ont notamment favorisé un développement rapide et important du botrytis cinerea, les vendanges de Monbazillac ont permis de récolter des raisins de grande qualité. Cette réussite s'explique par une floraison homogène, un peu de pluie début août qui a enclenché la maturation après la sécheresse, et des matinées très fraîches dès septembre, accompagnées de nappes de brouillard.

Notes de dégustation :

Amberwine 2015 est issu de raisins passerillés et botrytisés, provenant intégralement de l'agriculture biologique. La robe est jaune doré et limpide. L'association des deux qualités de raisins apporte une belle complexité aromatique au nez et en bouche. Le nez est complexe, intense, avec des notes de fruits confits et de cédrat. La bouche est ample et douce, avec un excellent équilibre entre le sucre et l'acidité. On y retrouve des arômes de miel, de pêche blanche et d'abricot. Ce 2015 est un millésime en Or, un des meilleurs de la décennie !

Suggestions de dégustation :

Température idéale : 9°- 12°C

Nous vous recommandons d'ouvrir la bouteille une demi-heure avant de servir.

Cépages :

80 % Sémillon
20 % Muscadelle

Degré alcoolique : 13%

The 2015 vintage:

Ideal weather during the growing season was conducive to the quick and widespread development of Botrytis cinerea, and the harvest in Monbazillac was of superb quality. This was largely thanks to even flowering, a little rain in early August that brought on ripening after a dry period, and cool mornings in September accompanied by patches of fog.

Tasting notes:

2015 Amberwine is made from raisined and botrytised organically-grown grapes. The wine has a bright golden-yellow colour. The combination of two types of grapes accounts for the wonderful complexity on both the nose and palate. The bouquet is subtle and intense, with hints of candied fruit and citron. The palate is full-bodied and soft, with a fine balance between sugar and acidity. There are wonderful honey, white peach, and apricot flavours. This 2015 is a golden vintage, one of the best of the past decade!

Serving suggestions:

Serving temperature: 9°- 12°C

We suggest opening the bottle a half hour before serving.

Grape varieties:

80 % Sémillon
20 % Muscadelle

Alcohol content: 13%



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