



Clarendelle

INSPIRÉ PAR
HAUT-BRION

BORDEAUX BLANC 2019

Millésime 2019 :

Chaque millésime réserve ses surprises et 2019 à Bordeaux est une année pleine de contrastes météorologiques.

Après une floraison étalée dans le temps sous un climat relativement frais et pluvieux, nous sommes rentrés dans une période de canicule.

Ce changement météorologique radical a fait du mois de juillet, le mois le plus chaud de la décennie.

Après quelques pluies d'orage salvatrices fin juillet, l'été s'est engagé sur la véraison. Le travail de nos vignerons accomplis pendant le mois d'août en a permis le bon déroulement de façon homogène et réussie.

Depuis plusieurs années, les conditions climatiques de fin d'été permettent de réaliser de très beaux millésimes à Bordeaux, avec des conditions sanitaires exceptionnelles.

Cette année n'y échappera pas, et semble rejoindre les grandes années en 9 !

Notes de dégustation :

Dès la première observation une belle couleur jaune dorée, étincelante se dévoile.

Au premier nez des arômes de fleurs blanches, type acacia ressortent avec des notes beurrées et briochées.

La bouche est très gourmande, ronde, opulente avec néanmoins une belle minéralité.

On y retrouve des notes de cire et de miel, mais également de zestes d'orange.

Le vin évolue vers une sensation de gras et de velouté, avec une texture soyeuse.

La longueur en bouche est importante, et reflète toute la corpulence du vin.

L'ensemble est raffiné, savoureux avec beaucoup d'élégance.

The 2019 vintage :

Every vintage has its own surprises, with 2019 being remembered as a year full of contrasts in the Bordeaux region.

Flowering was spread out, taking place in cool, wet conditions, before a heatwave arrived.

The radical change in the weather conditions resulted in July being the hottest month of the decade.

Several much-welcomed rainstorms in late July paved the way for véraison, or colour change, which took place evenly, thanks to the efforts of winegrowers during the month of August.

For several years, the weather conditions in late summer have produced very fine vintages in Bordeaux, made from exceptionally healthy grapes.

This year looks set to follow this trend, joining the ranks of the finest vintages ending in "9"!

Tasting Notes :

This wine is a brilliant golden-yellow colour.

The initial impression on the nose is of white flower (acacia) aromas, alongside brioche and butter overtones.

Starts out delicious, round and rich with beautiful minerality.

Notes of beeswax and honey follow through to the palate, underpinned by orange zest nuances, and enhanced by a rich, velvety mouth-feel and silky texture.

The incredibly long aftertaste is reminiscent of full-bodied flavours.

The overall impression is of a delicious and refined wine with a great deal of elegance.

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 :

62% Sémillon

28% Sauvignon blanc

10 % Muscadelle

Grape varieties :

62% Sémillon

28% Sauvignon blanc

10 % Muscadelle

Degré alcoolique : 12,5°

Alcohol by volume : 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