



# Clarendelle

INSPIRÉ PAR  
HAUT-BRION

## BORDEAUX BLANC 2020



### Millésime 2020 :

2020 nous livre un millésime précoce et plein d'équilibre.

Entre l'hiver doux et le printemps, s'est installée une transition accompagnée de fortes précipitations qui ont permis de constituer les réserves hydriques nécessaires à la vigne pour supporter la période estivale.

Après un débourrement fin février, les mois d'avril et mai ensoleillés ont facilité une floraison précoce et parfaite.

A partir de fin juin une période chaude et sèche s'est installée jusqu'aux orages de mi-août. La véraison mi-juillet s'est déroulée dans d'excellentes conditions. Jusqu'aux vendanges, l'état sanitaire a permis une maturation optimale des baies.

Cette année encore, les croupes argilo-calcaires de la vallée de Dordogne, restent le berceau de choix de nos approvisionnements.

Après des vendanges mécaniques, les sauvignons et muscadelle ont suivi des macérations pelliculaires, avant un pressurage doux et lent. Les jus furent vinifiés après débouillage en cuve inox thermorégulées à basse température. Les vins ont ensuite été élevés sur lies fines jusqu'à leur conditionnement.

### Notes de dégustation :

Une belle couleur intense, proche de l'or, se dévoile.

Un premier nez très aromatique, puissant avec des notes citronnées, de fleurs d'oranger et d'accacia ressortent. Egalement de jolies notes beurrées apparaissent.

La bouche est très gourmande, ronde, opulente avec néanmoins une belle minéralité. On y trouve le fruit omniprésent, entre l'ananas et le pamplemousse. 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 complexité du vin, en laissant ce plaisir de fruit mûr. L'ensemble est raffiné, savoureux avec beaucoup d'élégance.

### Suggestions de dégustation :

Température idéale : 10° - 12.5°C.

Ce vin peut être servi dès son ouverture sans décantation.

### Cépages :

43% Sauvignon Blanc  
30% Sémillon  
27 % Muscadelle

Degré alcoolique : 12,5°

### The 2020 vintage :

2020 produced an early-ripening, well-balanced vintage.

After a mild winter, the weather began to change, with heavy rainfall providing the necessary water reserves to support the vines over the summer.

Bud break occurred late February before the sun returned in April and May, conducive to early, even flowering.

Hot, dry conditions settled in from late June onwards but gave way to storms in mid-August. Véraison (colour change) took place mid-July under this ideal spell of weather. The grapes reached optimum ripeness thanks to their very healthy state, up until picking.

Clay-limestone slopes overlooking the Dordogne River were once again the primary source for this wine.

After the harvest, the Sauvignon Blanc and Muscadelle grapes underwent skin-contact maceration, followed by slow, gentle pressing. The juice was fermented after cold settling at low temperature in stainless-steel vats. The wines were then aged on fine lees until bottling.

### Tasting Notes :

Beautiful, intense, almost golden colour.

The initial impression on the nose is very aromatic and powerful with notes of citrus, orange blossom and acacia, mingled with buttery nuances.

Starts out delicious, round and rich with wonderful minerality. Fruity flavours come to the fore (pineapple and grapefruit), enhanced by a rich, velvety mouthfeel and silky texture.

The incredibly long aftertaste showcases the complexity of this wine, with ripe fruit notes following through to the finish. The overall impression is of a delicious, refined wine with a great deal of elegance.

### Serving suggestions :

Ideal temperature: 10 - 12.5°C.

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

### Grape varieties :

43% Sauvignon Blanc  
30% Sémillon  
27 % Muscadelle

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