Clarendelle

INSPIRÉ PAR
HAUT-BRION

# BORDEAUX BLANC 2021

## Millésime 2021 :

2021 est un millésime marqué par les caprices de la nature. Les coups de froid du printemps ont donné le ton, suivis d'une pluviométrie soutenue pendant tout le cycle végétatif, privilégiant une pression sanitaire inédite. Le réchauffement en dernière partie de saison a permis ensuite une belle maturation des raisins.
Cet été globalement "frais" a procuré aux raisins une belle acidité rendant les vins agréables, fruités et aromatiques. Ces conditions particulières ont permis d'obtenir un grand millésime en blanc avec des vins aromatiques, complexes, dotés d'une belle fraîcheur et des degrés alcooliques raisonnables.

## *The 2021 vintage :*

*The 2021 vintage was shaped by the whims of nature. Cold spells during spring set the tone, followed by consistently high rainfall throughout the growth cycle, resulting in an unprecedented threat of vine diseases. The weather warmed up somewhat in late spring, with temperatures conducive to good ripening.*
*The broadly "cool" summer yielded grapes with promising acidity levels, making for attractive, fruity and aromatic wines.*
*These distinctive conditions were propitious to a great vintage for the whites, with complex, aromatic wines underpinned by wonderful freshness and reasonable alcohol levels.*

## Notes de dégustation :

La couleur est jaune intense, étincelante.
Le nez complexe révèle l'étendue de la palette aromatique des sauvignons allant du buis jusqu'aux fruits exotiques en passant par toute la famille des agrumes. Les muscadelles ont produit de nombreuses grappes de seconde génération qui ont bien dorées, amenant une touche de rose et de litchi dans l'assemblage.
La bouche est très gourmande, ronde, opulente avec néanmoins une belle minéralité. L'ensemble est très fruité, puissant avec des notes de citron et d'ananas frais.
Le vin évolue vers une sensation de gras et de velouté, avec une texture soyeuse légèrement toastée.
La longueur en bouche est importante, et reflète toute la complexité du vin, en laissant ce plaisir de fruit mûr.

Les vins sont modernes avec une bonne garde grâce à une acidité qui leur confère de la tension et de la longueur. L'ensemble est raffiné, savoureux avec beaucoup d'élégance.

## *Tasting Notes :*

*Brilliant, intense yellow colour.*
*The complex nose reveals Sauvignon Blanc's plethora of aromas, ranging from boxwood to tropical fruit and an array of citrus notes. The Muscadelle wines are a beautiful golden colour, contributing hints of rose and lychee to the final blend.*
*Starts out delicious, round and rich on the palate, balanced out by wonderful minerality. The overall impression is of a fruity, powerful wine with notes of lemon and fresh pineapple, enhanced by a rich, velvety mouthfeel and a slightly toasty, silky texture.*
*The long aftertaste showcases the complexity of this wine, with ripe fruit notes following through to the finish.*
*These modern wines boast high acidity, conferring good tension and length on the palate.*
*All in all, a gourmet, refined wine with a great deal of elegance.*

## Suggestions de dégustation :

Température idéale : 10° - 12.5°C.
Ce vin peut être servi dés son ouverture sans décantation.

## *Serving suggestions :*

*Ideal temperature: 10 - 12.5°C.*
*This wine can be served immediately after uncorking, without decanting.*

## Cépages :

43% Sauvignon Blanc
32% Sémillon
25 % Muscadelle

## *Grape varieties :*

*43% Sauvignon Blanc*
*32% Sémillon*
*25 % 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**