



Clarendelle

INSPIRÉ PAR
HAUT-BRION

BORDEAUX Rosé 2020



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@clarendedillonwines.com
www.clarendelle.com

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.

Nos sélections de vins rosés sont issues de parcelles dédiées, vendangées cette année dans la première quinzaine de septembre. Les équilibres sucres acidité sont très bons et le fruit a été préservé par les nuits fraîches du mois d'août.

Notes de dégustation :

La robe est pâle légèrement saumonée, tout en gardant une certaine brillance.

Le nez est marqué par la belle maturité des Merlots gorgée de sucre et de fraîcheur, qui laissent se dégager des arômes de cassis et de framboises acidulés.

En bouche on retrouve les notes de fraises et de pamplemousse mais également la touche épicée apportée par les Cabernets.

Avec une belle longueur, la qualité est remarquable, savoureuse.

Le fruité est croquant et gourmand, avec beaucoup de fraîcheur.

Clarendelle Rosé 2020 conserve ses qualités minérales avec un superbe équilibre.

Suggestions de dégustation :

Température idéale : 10° - 12.5°C.

Ce vin peut être servi dès son ouverture sans décantation.

Cépages :

41% Cabernet Franc
41% Merlot
18% Cabernet Sauvignon

Degré alcoolique : 13%

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.

Our selection of rosé wines come from dedicated plots, harvested in early September. They display excellent balance between sugar and acidity and an intrinsic fruitiness due to cool nights in August.

Tasting notes :

Brilliant pale salmon-pink colour.

The nose is dominated by wonderfully ripe Merlot bursting with sweetness and freshness, revealing notes of blackcurrant and tangy raspberries.

Strawberry and grapefruit overtones follow through to the palate, accompanied by hints of spice contributed by the Cabernets.

An impressively long, flavoursome and high-quality finish, underpinned by crunchy, delicious fruit flavours and superb freshness.

2020 Clarendelle Rosé is beautifully balanced while preserving all its mineral character.

Serving suggestions :

Ideal temperature: 10 - 12.5°C.

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

Grape varieties :

41 % Cabernet Franc
41% Merlot
18% Cabernet Sauvignon

Alcohol content : 13%