



Clarendelle

INSPIRÉ PAR
HAUT-BRION

BORDEAUX ROUGE 2015



Millésime 2015 :

Une climatologie assez inhabituelle a permis la naissance d'un millésime de très grande qualité. En plus de l'élégance, l'équilibre et la complexité qui caractérisent la famille Clarendelle, ce millésime revendique également une indéniable gourmandise. Le printemps fut chaud avec une floraison homogène, suivi de mois de juin et juillet encore plus chauds favorisant la pousse anarchique de la vigne. Il est certain que les réserves d'eau largement accumulées au cours de l'hiver pluvieux ont nettement contribué à cette croissance. Les mois d'août et septembre, plus tempérés, furent favorables à une belle maturité et une expression aromatique raffinée, sans excès de soleil. Les conditions automnales ont été idéales pour affiner les tanins des pellicules, et permettre ainsi des vendanges assez tardives sur des raisins de grande qualité.

Notes de dégustation :

2015 : Un millésime gourmand ! Les vins possèdent une couleur profonde rouge grenat et un excellent équilibre. Ils se présentent avec une acidité modérée mais néanmoins soulignée. En bouche, se précisent des notes de fruits rouges murs, ronds et croquants, ainsi qu'une pointe épicée de réglisse. Les tanins sont veloutés et suaves. La longueur en bouche emplit le palais avec une finale dense et fraîche.

Cépages :

83 % Merlot
10 % Cabernet Sauvignon
7 % Cabernet Franc

Degré alcoolique : 13,5°

The 2015 vintage:

The unusual weather in 2015 was responsible for producing a vintage of extremely fine quality. Above and beyond the intrinsic elegance, balance, and complexity of Clarendelle wines, this vintage is unquestionably delicious. The warm spring was conducive to even flowering, followed by even warmer temperatures in June and July that led vigorous vine growth enhanced by water reserves accumulated over the rainy winter. The more temperate months of August and September, without excessive sunshine, were favourable to good ripening and refined aromatic expression. Autumn weather was ideal for maturing tannin in the grape skins. The harvest took place relatively late and the fruit was of very high quality.

Tasting notes:

2015: A delicious vintage! The wines have a deep garnet-red colour and feature excellent balance. They also have noticeable, but moderate acidity as well as crunchy ripe red fruit flavours, along with hints of spice and liquorice. The tannin is round, smooth, and velvety. The delicious aftertaste is rich and concentrated.

Grape varieties:

83 % Merlot
10 % Cabernet Sauvignon
7 % Cabernet Franc

Alcohol by volume: 13,5%



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