



Clarendelle Amberwine

Equilibre infini

Millésime 2015

Grâce à des conditions climatiques idéales, qui ont notamment favorisé un développement rapide et important du botrytis cinerea, les vendanges de Monbazillac ont permis de récolter des raisins de grande qualité.

Cette réussite s'explique par une floraison homogène, un peu de pluie début août qui a enclenché la maturation après la sécheresse, et des matinées très fraîches dès septembre, accompagnées de nappes de brouillard.

Notes de dégustation

Amberwine 2015 est issu de raisins passerillés et botrytisés, provenant intégralement de l'agriculture biologique. La robe est jaune doré et limpide.

L'association des deux qualités de raisins apporte une belle complexité aromatique au nez et en bouche. Le nez est complexe, intense, avec des notes de fruits confits et de cédrat. La bouche est ample et douce, avec un excellent équilibre entre le sucre et l'acidité. On y retrouve des arômes de miel, de pêche blanche et d'abricot.

Ce 2015 est un millésime en Or, un des meilleurs de la décennie!

Suggestions de dégustation

Température idéale : 9°- 12°C

Nous vous recommandons d'ouvrir la bouteille une demi-heure avant de servir.

Cépages

80% Sémillon 20% Muscadelle Degré alcoolique : 13°

Clarendelle Amberwine

Infinite balance

The 2015 Vintage

Ideal weather during the growing season was conducive to the quick and widespread development of Botrytis cinerea, and the harvest in Monbazillac was of superb quality.

This was largely thanks to even flowering, a little rain in early August that brought on ripening after a dry period, and cool mornings in September accompanied by patches of fog.

Tasting notes

2015 Amberwine is made from raisined and botrytised organically-grown grapes. The wine has a bright golden-yellow colour. The combination of two types of grapes accounts for the wonderful complexity on both the nose and palate. The bouquet is subtle and intense, with hints of candied fruit and citron. The palate is full-bodied and soft, with a fine balance between sugar and acidity. There are wonderful honey, white peach, and apricot flavours.

This 2015 is a golden vintage, one of the best of the past decade!

Serving suggestions

Serving temperature: 9°- 12°C We suggest opening the bottle a half hour before serving.

Grapes varieties

80% Sémillon 20% Muscadelle Alcohol by volume: 13%



	50cl	
Conditionnement Packing	Carton debout Standard Case	
Nombre de bouteilles par carton Number of bottles per carton	6	
Poids total par carton (kg) Total weight per carton (kg)	6,5	
Type de palette Type of pallet	VMF	Europe
Nombre de cartons par couche Number of cartons per layer	32	24
Nombre de couches par palette Number of layers per pallet	4	4
Nombre de bouteilles par palette Number of bottles per pallet	768	576
Poids total par palette (kg) Total weight per pallet (kg)	850	640