



Clarendelle

INSPIRÉ PAR
HAUT-BRION



Clarendelle Médoc

Caractère affirmé

Millésime 2018

Un hiver et un printemps pluvieux ont permis au sol de se constituer de remarquables réserves en eau. Ce temps humide n'a pas perturbé le bon déroulement de la floraison.

Puis vint l'été, laissant place à des journées chaudes et des nuits fraîches, permettant à la terre de sécher, aux vignes de s'assainir et aux raisins de se gorgier de soleil jusqu'aux vendanges.

Notes de dégustation

L'été indien a permis cette longue et belle maturité des cabernets dont la proportion dessine le squelette du vin, et impose ses notes épicées.

La robe est sombre et le vin est dense, avec au nez des notes de fruits noirs, mûre et myrtille. En bouche on retrouve des saveurs boisées et fruitées, avec une fraîcheur mentholée, des notes épicées et réglisses qui apportent au vin une harmonie et un équilibre. L'attaque est souple au départ, s'intensifiant par la suite toute en conservant une structure tannique délicate. L'ensemble est très élégant, ample et puissant.

Suggestions de dégustation

Température idéale : 18° - 20°C

Nous vous conseillons d'ouvrir et de décanter Clarendelle Médoc une heure avant dégustation.

Cépages

85% Merlot
14% Cabernet Sauvignon
1% Petit Verdot
Degré alcoolique : 14°

Clarendelle Medoc

Assertive character

The 2018 Vintage

A rainy winter and spring enabled the soil to store up significant water reserves. Fortunately, the humid weather did not upset flowering.

Summertime marked the arrival of hot days and cool nights, which dried out the soil, kept the vines healthy, and provided ideal sun exposure conducive to producing perfectly ripe grapes until the harvest.

Tasting notes

The Indian summer led to the optimum ripeness of the Cabernets, whose proportion forms the backbone of this wine and confers pronounced spicy notes.

A deeply-coloured wine with good concentration and black fruit aromas of blackberry and blueberry. Oaky and fruity flavours come to the fore, accompanied by a minty freshness and spicy and liquorice notes, which add harmony and balance.

The wine starts out smooth, becoming increasingly intense yet underpinned by a delicate tannic structure. All in all, a very elegant, full-bodied and powerful wine.

Serving suggestions

Serving temperature: 18° - 20°C

We suggest you open and decant Clarendelle Medoc one hour before serving it.

Grapes varieties



85% Merlot
14% Cabernet Sauvignon
1% Petit Verdot
Alcohol by volume: 14%





Clarendelle

INSPIRÉ PAR
HAUT-BRION

	 75cl		 75cl	
Conditionnement <i>Packing</i>	Carton debout <i>Standard Case</i>		Carton debout <i>Standard Case</i>	
Nombre de bouteilles par carton <i>Number of bottles per carton</i>	6		12	
Poids total par carton (kg) <i>Total weight per carton (kg)</i>	8		17	
Type de palette <i>Type of pallet</i>	VMF	Europe	VMF	Europe
Nombre de cartons par couche <i>Number of cartons per layer</i>	28	21	14	11
Nombre de couches par palette <i>Number of layers per pallet</i>	4	5	4	4
Nombre de bouteilles par palette <i>Number of bottles per pallet</i>	672	630	672	528
Poids total par palette (kg) <i>Total weight per pallet (kg)</i>	918	862	974	770

