



Clarendelle
INSPIRÉ PAR
HAUT-BRION



Clarendelle Saint-Émilion

Plaisir Mystérieux

Millésime 2019

Chaque millésime réserve ses surprises et 2019 à Bordeaux est une année pleine de contrastes météorologiques.

Fort heureusement fin juin, début juillet, nous sommes rentrés dans une période de canicule. Ce changement météorologique radical a fait du mois de juillet, le mois le plus chaud de la décennie. Après quelques pluies d'orage salvatrices fin juillet, l'été s'est engagé sur la véraison. Le travail de nos vignerons accomplis pendant le mois d'août en a permis le bon déroulement de façon homogène et réussie. Depuis plusieurs années, les conditions climatiques de fin d'été permettent de réaliser de très beaux millésimes à Bordeaux, avec des conditions sanitaires exceptionnelles. Cette année n'y échappera pas, et semble rejoindre les grandes années en 9 ! Nous sommes sur un des grands millésimes de la décennie, avec de très beaux merlots et cabernets francs, qui ont bien résisté à la sécheresse sur les terroirs argilo-calcaires de la rive droite.

Notes de dégustation

La couleur est brillante, laissant apparaître un beau rouge sombre.

À l'attaque on perçoit une belle maturité avec beaucoup d'arômes de fruits rouges charnus, comme la cerise noire et le cassis. Puis viennent des nuances plus animales, des notes de sous-bois et de violettes. Les extractions en douceur ont favorisé de beaux équilibres, denses, et des tanins très veloutés. La bouche est ample et gourmande, teintée de chocolat et de griotte ; en fin de bouche des notes de poivre et de réglisse se dévoilent. Il y a beaucoup de longueur laissant un plaisir soyeux et savoureux. Les vins sont majestueux, puissants et d'une grande complexité.

Suggestions de dégustation

Température idéale : 18° - 20°C

Nous vous conseillons d'ouvrir et de décanter Clarendelle Saint-Émilion une heure avant dégustation.

Cépages

88% Merlot
8% Cabernet Sauvignon
4% Cabernet Franc
Degré alcoolique : 14,5°

Clarendelle Saint-Emilion

Mysterious pleasure

The 2019 Vintage

Every vintage has its own surprises, with 2019 being remembered as a year full of contrasts in the Bordeaux region.

The heatwave in late June/early July came as a sign of relief for winegrowers. The radical change in the weather conditions resulted in July being the hottest month of the decade. Several much-welcomed rainstorms in late July paved the way for véraison, or colour change, which took place evenly, thanks to the efforts of winegrowers during the month of August.

For several years, the weather conditions in late summer have produced very fine vintages in Bordeaux, made from exceptionally healthy grapes. This year looks set to follow this trend, joining the ranks of the finest vintages ending in «9»! This is one of the greatest vintages of the decade, with wonderful Merlots and Cabernet Francs, which coped well with drought conditions in clay-limestone terroirs on the Right Bank.

Tasting notes

Brilliant colour, with a beautiful, dark red hue. The maturity is evident from the outset, with fleshy red berry aromas, particularly black cherry and blackcurrant.

They are followed by some subtle animal notes, hints of forest floor and a dash of violet. The gentle extraction process has yielded a well-balanced and concentrated wine, with velvety smooth tannins.

The palate is full-bodied and indulgent, with splashes of chocolate and Morello cherry. The aftertaste reveals nuances of pepper and liquorice. Great length of flavour, silky and delicious throughout.

These are truly magnificent wines, powerful and wonderfully complex.

Serving suggestions

Serving temperature: 18° - 20°C

We suggest you open and decant Clarendelle Saint-Emilion one hour before serving it.

Grapes varieties

88% Merlot
8% Cabernet Sauvignon
4% Cabernet Franc
Alcohol by volume: 14,5%





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

