



Clarendelle  
INSPIRÉ PAR  
HAUT-BRION



## Clarendelle Bordeaux Rosé

*Fraîcheur gourmande*

Millésime 2022

Tout commence par un hiver doux et sec entraînant un débourrement précoce. Quelques gelées printanières bien maîtrisées viennent inquiéter mais finalement peu de dégâts, et le printemps doux et humide se passe sans pression parasitaire. La floraison est très favorable avec des conditions sèches et chaudes et se fait très rapidement. La vigne en pleine forme voit alors ses raisins noués avec une perspective de très belle récolte. Grâce à une réserve importante en eau de l'année 2021, la vigne, plante méditerranéenne démontre une très forte résistance durant l'été chaud et très sec.

Deux orages dans le courant du mois d'août permettent aux raisins de terminer leur maturation.

Dans ces conditions difficiles, tous les vins sont bons, colorés, fruités, le plus souvent exceptionnels. Le seul regret sera de ne pas en avoir plus !

La couleur, la suavité, l'onctuosité, la fraîcheur sont les marqueurs clés de ce millésime.

Nos sélections de vins rosés sont issues de parcelles dédiées, vendangées plus tardivement cette année dans la dernière quinzaine de septembre.

Les pressurages directs ont eu lieu après de très courtes macérations sous atmosphère contrôlée, afin d'obtenir cette couleur rose pâle tout en gagnant du gras et de la suavité en bouche.

### Notes de dégustation

La robe du Clarendelle Bordeaux Rosé 2022 est d'un rose pâle, très clair, limpide avec une jolie brillance.

On retrouve au nez des arômes de petites baies, framboises, fraises, groseilles, avec des notes acidulées rappelant un bonbon.

En bouche la sensation est dense, veloutée, avec une structure tannique délicate accompagnée d'une belle fraîcheur mentholée. Les fruits rouges y sont présents avec quelques notes exotiques, comme le litchi ou le pamplemousse rose. C'est une explosion de fruit, avec une finale légèrement poivrée.

Pour conclure, l'intensité aromatique de ce vin donne un plaisir savoureux, long et délicat.

### Suggestions de dégustation

Température idéale : 10° - 12.5°C.

Ce vin peut être servi dès son ouverture sans décantation.

### Cépages

79% Merlot  
16% Cabernet Sauvignon  
5% Cabernet Franc  
Degré alcoolique : 12,5°

## Clarendelle Bordeaux Rosé

*Gourmet freshness*

The 2022 Vintage

Everything started with a mild, dry winter, leading to an early bud-break. There were a few worrying spring frosts, but they were kept under control and caused little damage, and the rest of the season was mild and damp, with no disease pressure. Flowering went very well and was completed very quickly, under hot, dry conditions. The vines were very healthy and the grapes set well, opening up the prospect of a very good vintage. The plentiful water reserves from 2021 and the Mediterranean origin of grapevines enabled them to resist the very hot, dry summer weather.

Two storms in August stimulated the final ripening of the grapes.

Despite these difficult conditions, all the wines are good, richly-coloured, and fruity, and most of them are outstanding. The only downside is that we do not have more of them!

Good colour, smoothness, richness, and freshness are the key markers of this vintage.

Our rosé wine selections came from carefully-chosen plots, harvested later this year, in the second half of September.

Direct pressing after very short skin-contact under a controlled atmosphere produced a pale rose colour, while enhancing the wine's richness and smoothness on the palate.

### Tasting notes

2022 Clarendelle Bordeaux Rosé is a lovely, brilliant, pale rose colour, perfectly clear.

The berry bouquet features raspberries, strawberries, and redcurrants, with hints of boiled sweets.

The mouthfeel is dense and velvety, with a subtle tannic structure, accompanied by a lovely, minty freshness. Red-berry fruit is also present on the palate, with slightly tropical overtones reminiscent of lychees and pink grapefruit.

The overall impression is an explosion of fruit, with a slightly peppery aftertaste.

To conclude, the aromatic intensity of this wine makes it pleasurably flavourful, with a long, delicate aftertaste.

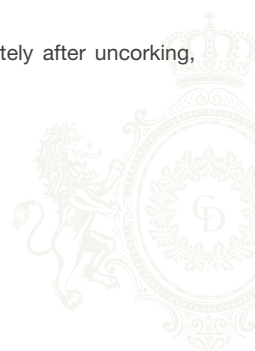
### Serving suggestions

Ideal temperature: 10 - 12.5°C.

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

### Grapes varieties

79% Merlot  
16% Cabernet Sauvignon  
5% Cabernet Franc  
Alcohol by volume: 12,5%





*Clarendelle*  
INSPIRÉ PAR  
**HAUT-BRION**

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

