



Clarendelle
INSPIRÉ PAR
HAUT-BRION

Clarendelle Bordeaux Blanc

Subtile complexité

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, 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.

Notes de dégustation

Limpide et brillante, la robe a une couleur jaune pâle. La palette aromatique est complexe avec des notes florales qui dominent : aubépine, tilleul et chèvrefeuille.

En bouche apparaissent les fruits tropicaux et agrumes.

D'abord dominés par les notes de citron, d'ananas, et de pamplemousse, les saveurs évoluent vers les fruits charnus comme la poire et le litchi.

La bouche est très gourmande, ronde, opulente avec une belle minéralité. L'ensemble est très fruité.

La longueur en bouche est importante, et reflète toute la complexité du vin. On retrouve le plaisir de fruit mur, équilibré par une belle vivacité.

Pour conclure, ce Clarendelle Bordeaux Blanc est raffiné, savoureux avec beaucoup de tension et d'élégance.

Suggestions de dégustation

Température idéale : 10° - 12.5°C.

Ce vin peut être servi dès son ouverture sans décantation.

Cépages

55% Sauvignon Blanc
26% Sémillon
19% Muscadelle
Degré alcoolique : 13°

Clarendelle Bordeaux White

Subtle complexity

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 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!

Tasting notes

Clear and brilliant pale-yellow colour. A complex array of aromas dominated by floral notes of hawthorn, lime blossom and honeysuckle.

Tropical fruit and citrus flavours come to the fore on the palate.

Notes of lemon, pineapple and grapefruit emerge, mingled with nuances of fleshy fruit such as pear and lychee.

Very delicious, round and opulent on the palate, with wonderful minerality. The overall impression is of a very fruity wine.

The incredibly long aftertaste showcases the complexity of this wine, with ripe fruit flavours balanced out by a lovely vivaciousness.

All in all, this Clarendelle Bordeaux Blanc is a gourmet, refined wine with a great deal of tension and elegance.

Serving suggestions

Ideal temperature: 10 - 12.5°C.

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

Grapes varieties

55% Sauvignon Blanc
26% Sémillon
19% Muscadelle
Alcohol by volume: 13%





Clarendelle
INSPIRÉ PAR
HAUT-BRION

	 37.5cl		 75cl		 75cl	
Conditionnement <i>Packing</i>	Carton couché <i>Layflat Case</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>	12		6		12	
Poids total par carton (kg) <i>Total weight per carton (kg)</i>	9.5		8		17	
Type de palette <i>Type of pallet</i>	VMF	Europe	VMF	Europe	VMF	Europe
Nombre de cartons par couche <i>Number of cartons per layer</i>	10	6	28	21	14	11
Nombre de couches par palette <i>Number of layers per pallet</i>	10	10	4	5	4	4
Nombre de bouteilles par palette <i>Number of bottles per pallet</i>	1200	720	672	630	672	528
Poids total par palette (kg) <i>Total weight per pallet (kg)</i>	955	592	918	862	974	770

