



Clarendelle



## Clarendelle Bordeaux Rouge

*Tradition harmonieuse*

### Millésime 2017

Un printemps chaud et ensoleillé accélère le rythme de croissance de la vigne. Deux épisodes de gel, à la fin du mois d'avril, rappellent au vigneron combien leur art est fragile et la nature indomptable. Le déficit hydrique est un facteur marquant du millésime. Toutefois, les pluies significatives de juin auront préservé la plante de cette sécheresse. Un ensoleillement au-dessus de la moyenne, des journées très chaudes tempérées par des nuits fraîches sont les autres facteurs favorables de l'année.

Nous retrouvons tout cela dans la richesse des vins, qui ont aussi conservé la fraîcheur indispensable à l'équi libre que nous recherchons. Dans l'ensemble, le mois de septembre a favorisé les vendanges, réalisées dans de très bonnes conditions.

Le 2017 a toutes les qualités pour devenir un millésime de référence.

Clarendelle 2017 a pu ainsi se construire sur de plus petits volumes, mais sur des vins charmeurs, frais et croquants.

### Notes de dégustation

L'assemblage est d'une belle couleur rubis, brillante avec des arômes fruités très frais au nez. Cette fraîcheur énergique est également présente en bouche avec des arômes de fruits rouges, cassis et cerise.

La structure est importante avec de jolis tanins soyeux et de la vivacité. On retrouve aussi une grande minéralité avec une belle longueur en bouche, gourmande et savoureuse.

### Suggestions de dégustation

Température idéale : 18°- 20°C

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

### Cépages

74% Merlot  
17% Cabernet Sauvignon  
9% Cabernet Franc  
Degré alcoolique : 13°

## Clarendelle Bordeaux Red

*Harmonious Tradition*

### The 2017 Vintage

A warm, sunny spring accelerated vine growth. Two incidents of frost in late April served as a reminder to winegrowers that viticulture is fragile and that nature cannot be tamed.

The water deficit was a distinguishing feature of the vintage. However, thanks to significant rainfall in June, the vines were spared from the drought. Above-average sunshine and a spell of very hot weather, moderated by relatively cool nights, also resulted in favourable winegrowing conditions. The outstanding fruit is reflected in our wines, which have managed to preserve the freshness vital to the balance we always seek. Weather during the month of September was fine for picking, which took place under ideal conditions.

2017 has all the hallmarks of an exceptional vintage.

### Tasting notes

This blend is a beautiful, bright ruby-red colour with very fresh, fruity aromas. The vibrancy of the bouquet follows through to the palate, accompanied by notes of red fruit, blackcurrant and cherry.

Well-structured and vivacious with fine, silky tannins and pronounced minerality. The aftertaste is wonderfully long and bursting with delicious flavours.

### Serving suggestions

Serving temperature: 18°- 20°C

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








### Grapes varieties

74% Merlot  
17% Cabernet Sauvignon  
9% Cabernet Franc  
Alcohol by volume: 13%





# Clarendelle

														
	37.5cl	75cl	75cl	75cl + étui / gift box	150cl	150cl + étui / gift box	500cl							
Conditionnement <i>Packing</i>	Carton couché <i>Layflat Case</i>	Carton debout <i>Standard case</i>	Carton debout <i>Standard case</i>	Carton couché <i>Layflat Case</i>	Carton couché <i>Layflat Case</i>	Carton couché <i>Layflat Case</i>	Caisse bois <i>Wooden Case</i>							
Nombre de bouteilles par carton <i>Number of bottles per carton</i>	12	6	12	12	6	6	1							
Poids total par carton (kg) <i>Total weight per carton (kg)</i>	9.5	8	17	17.5	16	16.5	10							
Type de palette <i>Type of pallet</i>	VMF	Europe	VMF	Europe	VMF	Europe	VMF	Europe	VMF	Europe	VMF	Europe	VMF	Europe
Nombre de cartons par couche <i>Number of cartons per layer</i>	10	9	28	21	14	11	7	5	9	6	9	6	10	8
Nombre de couches par palette <i>Number of layers per pallet</i>	10	10	4	5	4	4	8	8	5	5	5	5	8	8
Nombre de bouteilles par palette <i>Number of bottles per pallet</i>	1200	1080	672	630	672	528	672	480	270	180	270	180	80	64

