



Clarendelle

Clarendelle Bordeaux Rosé

Fraîcheur gourmande

Millésime 2023

Après un hiver relativement sec, c'est un contexte météorologique instable qui s'est installé, marqué par un enchaînement de conditions climatiques pluvio-orageuses en début de saison, depuis les premiers stades phénologiques.

Le printemps a été contrasté, alternant des périodes de grande douceur et de fraîcheur, avec une date moyenne de débourrement tardive permettant à la majorité des parcelles d'échapper aux épisodes de gel de début avril. Ce printemps, entre chaleur et pluie, sera la cause de la forte pression mildiou dans le vignoble tout au long de la saison.

Néanmoins, ces conditions ont permis une pousse régulière mais pas trop rapide. La floraison s'est déroulée à la charnière mai-juin, dans des conditions optimales sèches, sans coulure.

La suite de l'été, entre chaleur et pluies orageuses, ont favorisé la croissance végétative des baies jusqu'à la véraison.

L'été indien en septembre et octobre a une fois encore favorisé les maturités tardives, et assuré des conditions idéales de vendanges.

Une belle réussite sur les Cabernets cette année, dominant notre rosé.

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 pale tout en gagnant gras et suavité en bouche.

Notes de dégustation

La robe du Clarendelle Bordeaux Rosé 2023 est d'un rose pâle, limpide et étincelante.

Le nez est très complexe avec des arômes de framboises, mais aussi de pamplemousse rose rappelant un bonbon.

En bouche la sensation est dense, veloutée, avec une structure tannique délicate accompagnée d'une belle fraîcheur. Les fruits rouges y sont présents avec quelques notes exotiques, comme le litchi ou la mandarine. C'est une explosion de fruit, portée par un équilibre minéral légèrement salin.

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

57% Cabernet Sauvignon
31% Merlot
12% Cabernet Franc
Degré alcoolique : 12,5°

Clarendelle Bordeaux Rosé

Gourmet freshness

The 2023 Vintage

After a relatively dry winter, a spell of unsettled weather set in, marked by thunderstorms at the very start of the growing season.

Spring was full of contrasts, with alternating periods of very mild and cooler conditions. Bud break occurred later on average, allowing most plots to be spared from frost in early April. The mild, wet spring significantly increased the threat of mildew in the vineyards throughout the season.

However, these conditions led to steady yet not too rapid vine growth. Flowering unfolded in late May/early June, in optimum dry conditions with no shot berries. The rest of summer saw high temperatures and rainstorms, supporting the growth of the berries until véraison (colour change).

The Indian summer in September and October once again favoured late ripening and ensured ideal harvest conditions. The Cabernets were a great success this year, dominating our rosés.

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

2023 Clarendelle Bordeaux Rosé is a brilliant, clear, pale pink colour.

The nose is very complex with aromas of raspberry and pink grapefruit reminiscent of boiled sweets.

The mouthfeel is dense and velvety, with a subtle tannic structure, accompanied by a lovely freshness. Red fruit notes come to the fore, mingled with hints of tropical fruit, such as lychee and mandarin orange.

All in all, a very fruity and well-balanced wine underpinned by slightly salty, mineral nuances.

The aromatic intensity makes for a delicious wine 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

57% Cabernet Sauvignon
31% Merlot
12% Cabernet Franc
Alcohol by volume: 12,5%





Clarendelle

	 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

