



Clarendelle



## Clarendelle Bordeaux Rouge

*Tradition harmonieuse*

### Millésime 2016

L'hiver et le printemps, pluvieux, ont laissé place à une très longue période sèche pendant tout l'été. Après un passage pluvieux à la mi-septembre, saluaire pour la fin du cycle de maturité, l'été indien s'installe avec un mois d'octobre particulièrement sec. La fraîcheur des nuits, conjuguée aux journées chaudes, ont permis d'élaborer des vins riches en couleur mais, aussi, frais et fruités. 2016, une année pleine de paradoxes pour un très beau millésime.

### Notes de dégustation

Les vins sont très fruités, on retrouve des arômes de fruits rouges, de cassis et quelques notes florales de violette. Ils allient la puissance tannique des grands millésimes et une texture délicieusement veloutée. La bouche est suave, puissante et généreuse. Leur niveau élevé d'acidité leur confère une fraîcheur admirable et un équilibre parfait, tout en souplesse.

### Suggestions de dégustation

Température idéale : 18° - 20°C  
Nous vous conseillons d'ouvrir et de décanter Clarendelle Bordeaux Rouge une heure avant dégustation.

### Cépages

84% Merlot  
10% Cabernet Sauvignon  
6% Cabernet Franc  
Degré alcoolique : 13,5°

## Clarendelle Bordeaux Red

*Harmonious Tradition*

### The 2016 Vintage

The wet winter and spring gave way to a long period of drought which lasted all summer. An Indian summer arrived after a brief rainy period in mid-September that was highly desirable at the end of ripening.

The month of October was particularly dry. Cool night-time temperatures combined with warm days resulted in deeply-coloured wines that are also fresh and fruity. 2016 was a year of paradoxes that accounts for this beautiful vintage.

### Tasting notes

These wines are very fruity, with aromas of red fruit and blackcurrant alongside floral overtones reminiscent of violet.

They combine the tannic power of great vintages with a deliciously velvety texture and rare smooth, powerful, and generous on the palate. Their relatively high level of acidity gives them an admirable freshness and tremendous balance, without any hardness.

### Serving suggestions

Serving temperature: 18° - 20°C  
We suggest you open and decant Clarendelle Bordeaux Red one hour before serving it.








### Grapes varieties

84% Merlot  
10% Cabernet Sauvignon  
6% Cabernet Franc  
Alcohol by volume: 13,5%





# 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>		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
Poids total par palette (kg) <i>Total weight per pallet (kg)</i>	955	855	918	862	974	770	1002	722	742	502	764.5	517	822	662

