



Clarendelle



Clarendelle Amberwine

Equilibre infini

Millésime 2021

2021 est un millésime marqué par les caprices de la nature. Les coups de froid du printemps ont donné le ton, suivis d'une pluviométrie soutenue pendant tout le cycle végétatif, privilégiant une pression sanitaire inédite. Le réchauffement en dernière partie de saison a permis ensuite une belle maturation des raisins.

Cet été globalement «frais» a procuré aux raisins une belle acidité rendant les vins agréables, fruités et aromatiques.

Cet été globalement «frais» a procuré aux raisins une belle acidité rendant les vins agréables, fruités et aromatiques.

L'automne ensoleillé et humide a permis un joli développement du Botrytis.

Notes de dégustation

Amberwine 2021 est ponctué de reflets or ambré qui laissent entrevoir de belles promesses.

Le nez, très expressif, révèle des arômes exotiques tels que l'ananas et la papaye, mais aussi des fruits à noyaux bien mûrs, presque confits, tels que la pêche et l'abricot.

En bouche, on retrouve ces arômes, équilibrés par une belle acidité et un gras enjôleur.

Le vin est complexe, concentré, velouté tout en gardant une belle minéralité.

La finale est vive, sur des arômes d'abricot et de miel.

Suggestions de dégustation

Température idéale : 9°- 12°C

Nous vous recommandons d'ouvrir la bouteille une demi-heure avant de servir.

Cépages

80% Sémillon
20% Muscadelle
Degré alcoolique : 12°

Clarendelle Amberwine

Infinite balance

The 2021 Vintage

The 2021 vintage was shaped by the whims of nature. Cold spells during spring set the tone, followed by consistently high rainfall throughout the growth cycle, resulting in an unprecedented threat of vine diseases. The weather warmed up somewhat in late spring, with temperatures conducive to good ripening.

The broadly "cool" summer yielded grapes with promising acidity levels, making for attractive, fruity and aromatic wines.

The wet, sunny autumn was conducive to the wonderful development of Botrytis cinerea.

Tasting notes

This 2021 Amberwine displays golden amber highlights – a promising sign of things to come.

The nose is very expressive, revealing tropical fruit aromas of pineapple and papaya, mingled with notes of ripe, almost candied stone fruit such as peach and apricot.

The lovely aromatic expression follows through to the palate, balanced out by excellent acidity and enticing richness.

The resulting wine is complex, well-concentrated and velvety with beautiful minerality.

The lively finish is underpinned by hints of honey and apricot.

Serving suggestions

Serving temperature: 9°- 12°C

We suggest opening the bottle a half hour before serving.


Grape varieties

80% Sémillon
20% Muscadelle
Alcohol by volume: 12%





Clarendelle

	 50cl	
Conditionnement <i>Packing</i>	Carton debout <i>Standard Case</i>	
Nombre de bouteilles par carton <i>Number of bottles per carton</i>	6	
Poids total par carton (kg) <i>Total weight per carton (kg)</i>	6,5	
Type de palette <i>Type of pallet</i>	VMF	Europe
Nombre de cartons par couche <i>Number of cartons per layer</i>	32	24
Nombre de couches par palette <i>Number of layers per pallet</i>	4	4
Nombre de bouteilles par palette <i>Number of bottles per pallet</i>	768	576
Poids total par palette (kg) <i>Total weight per pallet (kg)</i>	850	640

