



Clarendelle



Clarendelle Saint-Émilion

Plaisir Mystérieux

Millésime 2020

2020 nous livre un millésime précoce et plein d'équilibre.

Entre l'hiver doux et le printemps, s'est installée une transition accompagnée de fortes précipitations qui ont permis de constituer les réserves hydriques nécessaires à la vigne pour supporter la période estivale.

Après un débourrement fin février, les mois d'avril et mai ensoleillés ont facilité une floraison précoce et parfaite.

A partir de fin juin une période chaude et sèche s'est installée jusqu'aux orages de mi-août. La véraison mi-juillet s'est déroulée dans d'excellentes conditions. Jusqu'aux vendanges, l'état sanitaire a permis une maturation optimale des baies.

La première impression, lorsqu'on déguste les rouges 2020, est la fraîcheur. Le croquant du fruit noir, l'acidité, les finales mentholées et poivrées caractérisent les vins, tout comme le degré alcoolique, l'un des plus bas que l'appellation ait connu depuis longtemps.

Notes de dégustation

La couleur est brillante, laissant apparaître un beau rouge sombre.

A l'attaque on perçoit une belle maturité avec beaucoup d'arômes de fruits rouges charnus, comme la cerise noire et le cassis. Puis viennent des nuances plus animales, des notes de sous-bois et de violettes. Les extractions en douceur ont favorisé de beaux équilibres, denses, et des tanins très veloutés. La bouche est ample et gourmande, très fruitée avec des notes de cacao ; en fin de bouche, on retrouve les épices et la réglisse.

Il y a beaucoup de longueur laissant un plaisir soyeux et savoureux. Les vins sont délicats mais puissants, dotés d'une grande complexité.

Suggestions de dégustation

Température idéale : 18° - 20°C

Nous vous conseillons d'ouvrir et de décanter Clarendelle Saint-Émilion une heure avant dégustation.

Cépages

85% Merlot
12,5% Cabernet Sauvignon
2,5% Cabernet Franc
Degré alcoolique : 13,5°

Clarendelle Saint-Emilion

Mysterious pleasure

The 2020 Vintage

2020 produced an early-ripening, well-balanced vintage.

After a mild winter, the weather began to change, with heavy rainfall providing the necessary water reserves to support the vines over the summer.

Bud break occurred late February before the sun returned in April and May, conducive to early, even flowering.

Hot, dry conditions settled in from late June onwards but gave way to storms in mid-August. Véraison (colour change) took place mid-July under this ideal spell of weather. The grapes reached optimum ripeness thanks to their very healthy state, up until picking.

The first impression when tasting the 2020 red vintage is freshness. These wines are characterised by crunchy black fruit notes, fine acidity and hints of pepper and menthol on the finish, as well as their alcohol content, which is one of the lowest seen in the appellation for a long time.

Tasting notes

Brilliant colour, with a beautiful, dark red hue. The maturity is evident from the outset, with fleshy red berry aromas, particularly black cherry and blackcurrant.

They are followed by some subtle animal notes, hints of forest floor and a dash of violet. The gentle extraction process has yielded a well-balanced and concentrated wine, with velvety smooth tannins.

Full-bodied on the palate, they are delicious and very fruity, with notes of cocoa. Hints of spices and liquorice come through on the aftertaste.

They display long-lasting flavours and are silky and delicious throughout. All in all, a delicate yet powerful and wonderfully complex wine.

Serving suggestions

Serving temperature: 18° - 20°C

We suggest you open and decant Clarendelle Saint-Emilion one hour before serving it.

Grapes varieties

85% Merlot
12,5% Cabernet Sauvignon
2,5% Cabernet Franc
Alcohol by volume: 13,5%





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

