



Clarendelle



Clarendelle Bordeaux Rouge

Tradition harmonieuse

Millésime 2018

Un hiver et un printemps pluvieux ont permis au sol de se constituer de remarquables réserves en eau. Ce temps humide n'a pas perturbé le bon déroulement de la floraison. Puis vint l'été, laissant place à des journées chaudes et des nuits fraîches, permettant à la terre de sécher, aux vignes de s'assainir et aux raisins de se gorger de soleil jusqu'aux vendanges.

Notes de dégustation

La couleur est brillante, d'un rouge intense et sombre.
Au nez, se dégage une intensité de fruits noirs, révélant la gourmandise du vin.
Les extractions délicates ont favorisé de beaux équilibres et des tannins veloutés.
La bouche est puissante, fruitée avec des notes de cerises noires et de cassis. En finale on retrouve des notes de réglisse, et quelques saveurs épicées.
Les tannins fins et élégants procurent un plaisir immédiat et beaucoup de finesse à ce vin.

Suggestions de dégustation

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

Cépages

83% Merlot
13% Cabernet Sauvignon
4% Cabernet Franc
Degré alcoolique : 14°

Clarendelle Bordeaux Red

Harmonious Tradition

The 2018 Vintage

A rainy winter and spring enabled the soil to store up significant water reserves. Fortunately, the humid weather did not upset flowering. Summertime marked the arrival of hot days and cool nights, which dried out the soil, kept the vines healthy, and provided ideal sun exposure conducive to producing perfectly ripe grapes until the harvest.

Tasting notes

Brilliant, dark, deep red colour.
Intense black fruit notes emerge on the nose, revealing a delicious wine.
Good balance with velvety tannins thanks to gentle extraction.
Powerful and fruity on the palate with notes of black cherry and blackcurrant.
Liquorice and spicy hints come to the fore on the finish.
Fine, elegant tannins make for an instantly enjoyable, elegant wine.

Serving suggestions

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

Grapes varieties

83% Merlot
13% Cabernet Sauvignon
4% Cabernet Franc
Alcohol by volume: 14%





Clarendelle

														
	37.5cl		75cl		75cl		75cl + étui / gift box		150cl		150cl + étui / gift box		500cl	
Conditionnement Packing	Carton couché Layflat Case		Carton debout Standard case		Carton debout Standard case		Carton couché Layflat Case		Carton couché Layflat Case		Carton couché Layflat Case		Caisse bois Wooden Case	
Nombre de bouteilles par carton Number of bottles per carton	12		6		12		12		6		6		1	
Poids total par carton (kg) Total weight per carton (kg)	9.5		8		17		17.5		16		16.5		10	
Type de palette Type of pallet	VMF	Europe	VMF	Europe	VMF	Europe	VMF	Europe	VMF	Europe	VMF	Europe	VMF	Europe
Nombre de cartons par couche Number of cartons per layer	10	9	28	21	14	11	7	5	9	6	9	6	10	8
Nombre de couches par palette Number of layers per pallet	10	10	4	5	4	4	8	8	5	5	5	5	8	8
Nombre de bouteilles par palette Number of bottles per pallet	1200	1080	672	630	672	528	672	480	270	180	270	180	80	64
Poids total par palette (kg) Total weight per pallet (kg)	955	855	918	862	974	770	1002	722	742	502	764.5	517	822	662

