



Clarendelle

Clarendelle Bordeaux Blanc

Subtile complexité

Millésime 2024

L'hiver particulièrement doux permet un débourrement précoce et sans gel.

La floraison se passe dans de bonnes conditions, pour les parcelles en pleine santé !

La météo estivale confirme un joli scénario sous ces conditions chaudes et sans excès. Les nuits fraîches sont favorables à la synthèse de composés aromatiques.

Ce millésime commence à dessiner sa signature: sur le fruit, bel équilibre, dans l'air du temps.

Les mois de septembre et octobre sont marqués par une succession de perturbations orageuses, des nuits fraîches, des journées ventées et ensoleillées. Ce millésime rappelle l'importance de l'adaptation face à des conditions climatiques imprévisibles, nécessitant une rigueur accrue dans chaque étape de la production.

Un Millésime de plaisir et de fruits !

Notes de dégustation

La robe de ce vin est limpide, brillante d'un jaune doré très intense.

2024 est un excellent millésime en bordeaux blanc avec un équilibre parfait entre l'aromatique, la fraîcheur et le volume en bouche.

Au nez dominant des arômes frais de Tilleul et de fleurs d'acacia.

Dès l'attaque, on retrouve en bouche la gourmandise des fruits d'été à chair blanche, tels que la pêche ou la poire.

L'ensemble est charnu, rond et gras en bouche, vient ensuite une finale sur des notes d'abricot, de miel avec un peu de pamplemousse.

L'ensemble est équilibré, entre la minéralité et la sucrosité.

Suggestions de dégustation

Température idéale : 10° - 12.5°C.

Ce vin peut être servi dès son ouverture sans décantation.

Cépages

46% Sémillon
27% Sauvignon Blanc
27% Muscadelle
Degré alcoolique : 12,5°

Clarendelle Bordeaux White

Subtle complexity

The 2024 Vintage

The particularly mild winter led to early bud break with no signs of frost.

Flowering unfolded in good conditions in healthy plots!

The summer was warm yet not overly hot, confirming hopes of a promising vintage. Cool nights led to the synthesis of aromatic compounds.

This vintage is beginning to reveal itself: fruity, well-balanced and in keeping with the times.

The months of September and October saw a succession of stormy conditions, cool nights, and sunny, windy days. This vintage reminds us of the importance of being able to adapt to the vagaries of the weather, whereby increased rigour is required at each stage of the production process.

An enjoyable, fruity vintage!

Tasting notes

This wine is a clear, brilliant and very intense golden-yellow colour.

2024 is an excellent year for white Bordeaux wines with a perfect balance between aromas, freshness and volume on the palate.

Fresh aromas of acacia and lime blossom fill the nose.

Starts out delicious on the palate with notes of white summer fruit, such as peach and pear.

The overall impression is of a round, rich and full-bodied wine with apricot, honey and grapefruit overtones on the finish.

All in all, a lovely balance between minerality and sweetness.

Serving suggestions

Ideal temperature: 10 - 12.5°C.

This wine can be served immediately after uncorking, without decanting.

Grapes varieties

46% Sémillon
27% Sauvignon Blanc
27% Muscadelle
Alcohol by volume: 12,5%





Clarendelle

	 37.5cl		 75cl		 75cl	
Conditionnement <i>Packing</i>	Carton couché <i>Layflat Case</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>	12		6		12	
Poids total par carton (kg) <i>Total weight per carton (kg)</i>	9.5		8		17	
Type de palette <i>Type of pallet</i>	VMF	Europe	VMF	Europe	VMF	Europe
Nombre de cartons par couche <i>Number of cartons per layer</i>	10	6	28	21	14	11
Nombre de couches par palette <i>Number of layers per pallet</i>	10	10	4	5	4	4
Nombre de bouteilles par palette <i>Number of bottles per pallet</i>	1200	720	672	630	672	528
Poids total par palette (kg) <i>Total weight per pallet (kg)</i>	955	592	918	862	974	770

