



Clarendelle

Clarendelle Bordeaux Rosé

Fraîcheur gourmande

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 !

Nos viticulteurs partenaires ont su tirer parti de cet équilibre délicat, offrant aux vins rosés un caractère aromatique et frais, après un été tempéré.

Notes de dégustation

La robe, rose pâle légèrement saumonée est claire et brillante.

Le nez est complexe, aux arômes de framboises, groseilles et fraises des bois.

La bouche est suave, acidulée et gourmande. Elle est dominée par la pêche, le litchi, les agrumes, et des notes légèrement citronnées.

L'équilibre est d'une grande finesse, frais et désaltérant.

Suggestions de dégustation

Température idéale : 10° - 12.5°C.

Ce vin peut être servi dès son ouverture sans décantation.

Cépages

56% Cabernet Sauvignon

37% Merlot

7% Cabernet Franc

Degré alcoolique : 12,5°

Clarendelle Bordeaux Rosé

Gourmet freshness

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!

Our partner winegrowers succeeded in making the most of this delicate balance, offering rosé wines with a fresh and aromatic character, after a moderate summer.

Tasting notes

A clear and brilliant pale pink colour with salmon hues. Complex aromas of raspberries, red currants and wild strawberries mingle on the nose.

The wine is smooth, tangy and delicious on the palate, dominated by peach, lychee, citrus and slightly lemony notes.

A finely balanced, refreshing and thirst-quenching wine.

Serving suggestions

Ideal temperature: 10 - 12.5°C.

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

Grapes varieties

56% Cabernet Sauvignon

37% Merlot

7% Cabernet Franc

Alcohol by volume: 12,5%





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

