



Clarendelle



Clarendelle Bordeaux Rouge

Tradition harmonieuse

Millésime 2019

Chaque millésime réserve ses surprises et 2019 à Bordeaux est une année pleine de contrastes météorologiques.

Fort heureusement fin juin, début juillet, nous sommes rentrés dans une période de canicule. Ce changement météorologique radical a fait du mois de juillet, le mois le plus chaud de la décennie. Après quelques pluies d'orage salvatrices fin juillet, l'été s'est engagé sur la véraison. Le travail de nos vignerons accomplis pendant le mois d'août en a permis le bon déroulement de façon homogène et réussie. Depuis plusieurs années, les conditions climatiques de fin d'été permettent de réaliser de très beaux millésimes à Bordeaux, avec des conditions sanitaires exceptionnelles.

Cette année n'y échappera pas, et semble rejoindre les grandes années en 9 !

Notes de dégustation

La robe est belle, brillante de couleur grenat avec des reflets violets. Le nez est expressif avec des arômes de fruits rouges et d'épices. La bouche procure cette même sensation intense de fruits mûrs, de gourmandise, de suavité, avec des arômes de fruits noirs, comme la mûre ou le cassis.

Les tanins sont parfaitement fondus et harmonieux. Ce vin est marqué à la fois par la rondeur du Merlot et la puissance des Cabernets, muris par les derniers rayons de l'été indien.

La longueur en bouche perdure sur des arômes de sous-bois, légèrement mentholés.

Un bel équilibre tout en finesse, entre puissance et fraîcheur.

Suggestions de dégustation

Température idéale : 18° - 20°C

Nous vous conseillons d'ouvrir et de décanter Clarendelle Bordeaux Rouge une heure avant dégustation.

Cépages

76% Merlot
16% Cabernet Sauvignon
8% Cabernet Franc
Degré alcoolique : 14°

Clarendelle Bordeaux Red

Harmonious Tradition

The 2019 Vintage

Every vintage has its own surprises, with 2019 being remembered as a year full of contrasts in the Bordeaux region.

The heatwave in late June/early July came as a sign of relief for winegrowers. The radical change in the weather conditions resulted in July being the hottest month of the decade. Several much-welcomed rainstorms in late July paved the way for véraison, or colour change, which took place evenly, thanks to the efforts of winegrowers during the month of August.

For several years, the weather conditions in late summer have produced very fine vintages in Bordeaux, made from exceptionally healthy grapes.

This year looks set to follow this trend, joining the ranks of the finest vintages ending in «9»!

Tasting notes

Beautiful, brilliant garnet-red colour with purple highlights. The expressive nose reveals aromas of red fruit and spices. The palate provides this same intense sensation of delicious ripe fruit and smoothness, with black fruit notes of blackberry and blackcurrant.

The tannins are perfectly soft and harmonious. This wine is characterised both by the roundness of Merlot and the power of Cabernet ripened under the final few rays of the Indian summer sun. Slightly minty aromas of forest floor follow through to the long finish.

All in all, an elegant, well-balanced wine combining freshness and power.

Serving suggestions

Serving temperature: 18° - 20°C

We suggest you open and decant Clarendelle Bordeaux Rouge one hour before serving it.

Grapes varieties

76% Merlot
16% Cabernet Sauvignon
8% Cabernet Franc
Degré alcoolique : 14°





Clarendelle

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

