



Clarendelle



Clarendelle Bordeaux Rouge

Tradition harmonieuse

Millésime 2021

2021 a été un millésime marqué par les caprices de la nature. Les coups de froid du printemps ont donné le ton, suivis d'une pluviométrie soutenue pendant tout le cycle végétatif, accentuant une pression sanitaire sur les merlots. Le réchauffement en dernière partie de saison a permis ensuite une belle maturation des raisins notamment des cabernets.

Cet été globalement «frais» a procuré aux raisins une belle acidité rendant les vins agréables, fruités et aromatiques.

Notes de dégustation

Clarendelle Bordeaux Rouge 2021 présente une robe profonde, d'un rouge sombre et brillant.

Au nez, il dévoile des arômes de fruits rouges mûrs comme la cerise, la framboise, accompagnés de notes subtiles de cassis. On y retrouve la fraîcheur florale des violettes caractéristique du millésime, et du sous-bois.

En bouche, il est rond souple et équilibré, avec des tanins fins et une belle fraîcheur qui apporte de la vivacité. La finale est tendue, agréable, légèrement épicée, laissant une impression de fruité persistant. Ce millésime a un bon potentiel de garde tout en étant accessible à la dégustation.

Suggestions de dégustation

Température idéale : 18° - 20°C

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

Cépages

71% Merlot
18% Cabernet Sauvignon
11% Cabernet Franc
Degré alcoolique : 13°

Clarendelle Bordeaux Red

Harmonious Tradition

The 2021 Vintage

The 2021 vintage was shaped by the whims of nature. Cold spells during spring set the tone, followed by consistently high rainfall throughout the growth cycle, resulting in an unprecedented threat of vine diseases. The weather warmed up somewhat in late spring, with temperatures conducive to good ripening.

The broadly "cool" summer yielded grapes with promising acidity levels, making for attractive, fruity and aromatic wines.

Tasting notes

2021 Clarendelle Bordeaux Rouge is a dark and brilliant deep-red colour.

The nose reveals aromas of ripe red fruit such as cherry and raspberry, mingled with subtle notes of blackcurrant. Fresh floral hints of violet, characteristic of the vintage, and forest floor nuances come to the fore. A round, smooth and well-balanced wine on the palate, underpinned by fine tannins and wonderful freshness, adding a touch of liveliness. The finish is taut, pleasant and slightly spicy, leaving an impression of long-lasting fruit.

This vintage boasts good ageing potential yet is already easy to drink.

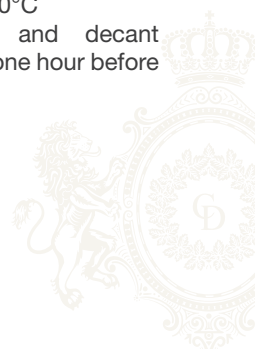
Serving suggestions

Serving temperature: 18° - 20°C

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

Grapes varieties

71% Merlot
18% Cabernet Sauvignon
11% Cabernet Franc
Alcohol by volume: 13%





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

