



# Clarendelle



## Clarendelle Médoc

*Caractère affirmé*

### Millésime 2022

La vendange 2022 porte la marque d'une succession de vagues de chaleur démontrant la réalité du changement climatique. La campagne viticole est devenue solaire dès mai, avec une « floraison précoce, rapide et de qualité ».

Ensuite s'est installée une succession de vagues de chaleur, mi-juin, début juillet et début août, dont les effets ont été atténués par des pluies salvatrices fin juin, et mi-août.

La précocité des fortes chaleurs et de la contrainte hydrique, dès la mi-juin, aura permis de préparer les baies à la chaleur qui suivi. Les rendements bien que faibles, servent la qualité des vins et les équilibres, entre charge tannique et acidité.

### Notes de dégustation

Les vins sont riches en matières colorantes d'un rouge très dense, sombre comme de l'encre.

Les merlots ont muri cette année sans difficulté et les cabernets sauvignons sont extraordinaires de maturité avec une structure tannique élégante et racée.

L'attaque est mûre avec beaucoup d'arômes de fruits noirs frais, mais également des notes florales et de sous-bois.

L'ensemble s'ouvre ensuite sur des arômes plus épicés, un peu poivrés, et des notes empyreumatiques fondues liées à l'élevage.

Il y a beaucoup de matière et de complexité dans ce vin, mais la texture est veloutée et enveloppante en bouche.

Le vin est doux, soyeux, dense et puissant. L'équilibre est parfait.

### Suggestions de dégustation

Température idéale : 18° - 20°C

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

### Cépages

79% Merlot  
20% Cabernet Sauvignon  
1% Petit Verdot  
Degré alcoolique : 14°

## Clarendelle Medoc

*Assertive character*

### The 2022 Vintage

The 2022 vintage was characterised by successive heatwaves demonstrating the reality of climate change. Sunshine set in from May onwards, leading to early, quick and high-quality flowering.

A series of heatwaves then ensued in mid-June, early July and early August, interspersed with welcome rainfall in late June and mid-August that mitigated their effects.

The earliness of the heatwaves and water stress from mid-June onwards prepared the grapes to cope better with the impending heat. While produced in lower yields, the resulting wines are of excellent quality and show good balance between powerful tannins and acidity.

### Tasting notes

The wines have a very high deep red colouring matter content, as dark as ink.

The Merlots ripened without difficulty this year and the Cabernets Sauvignons are incredibly ripe, underpinned by a classy and elegant tannic structure.

Starts out with a bouquet of ripe black fruit aromas, mingled with floral notes and forest floor nuances.

Spicy, peppery aromas then come to the fore, accompanied by well-integrated empyreumatic notes due to barrel ageing.

There is a great deal of substance and complexity yet the texture is velvety and caresses the palate. The wine is soft, silky, concentrated and powerful, showing perfect balance.

### Serving suggestions

Serving temperature: 18° - 20°C

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

### Grapes varieties

79% Merlot  
20% Cabernet Sauvignon  
1% Petit Verdot  
Alcohol Volume : 14%





# 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

