



Clarendelle



Clarendelle Saint-Émilion

Plaisir Mystérieux

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

La couleur est limpide et dense, d'un beau rouge rubis.

Cet assemblage à dominante de merlot, cabernet franc, a la concentration naturelle d'un millésime ensoleillé. Les arômes floraux du premier nez sont vite remplacés à l'agitation par des notes très affirmées de fruits noirs, de fruits rouges bien mûrs, sans sur-maturité. Cette expression à la fois solaire mais fraîche du fruit est la marque du millésime.

En bouche, on a des vins pulpeux, avec des tanins mesurés qui structurent joliment tout en équilibre. Et c'est surtout cette fraîcheur intrinsèque que l'on trouve.

Une sensation infusée, en finesse, avec une finale très salivante entre puissance et complexité.

Suggestions de dégustation

Température idéale : 18°- 20°C

Nous vous conseillons d'ouvrir et de décanter Clarendelle Saint-Émilion une heure avant dégustation.

Cépages

80% Merlot
20% Cabernet Franc
Degré alcoolique : 14°

Clarendelle Saint-Emilion

Mysterious pleasure

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

A beautiful clear and intense ruby-red colour.

This blend primarily consists of Merlot and Cabernet Franc, and offers the natural concentration typically found in sunny vintages. The floral aromas of the first nose quickly give way to powerful notes of black fruit and very ripe red fruit (but with no trace of overripeness) with aeration. The overall impression of sun-drenched yet fresh fruit notes is very characteristic of this vintage.

The fleshy palate is underpinned by moderate tannins, creating a lovely, well-balanced wine enhanced by intrinsic freshness.

An incredibly smooth wine with great finesse, culminating in a mouth-watering finish combining power and complexity.

Serving suggestions

Serving temperature: 18°- 20°C

We suggest you open and decant Clarendelle Saint-Emilion one hour before serving it.

Grapes varieties

80% Merlot
20% Cabernet Franc
Alcohol by 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

