



## Clarendelle

### Clarendelle Bordeaux Blanc

*Subtile complexité*

#### Millésime 2025

Le millésime 2025 restera dans les mémoires comme l'un des plus précoces et les plus chauds de ces dernières décennies. Le cycle végétatif a démarré dans des conditions idéales, sans gel, avec un débourrement début avril et une floraison début juin. L'été exceptionnellement sec, sans pluie pendant trois mois, aura marqué cette année.

La maturité des raisins a été accélérée par les chaleurs estivales. Si les degrés semblaient rapidement élevés, la maturité physiologique nécessitait en réalité un peu plus de temps pour atteindre un bon équilibre sucre/acidité.

La constance de nos techniques de vinification nous permet de conserver un style reconnaissable d'une année sur l'autre, tout en exprimant les particularités de chaque millésime.

#### Notes de dégustation

La robe présente un jaune intense aux reflets lumineux, signature d'un millésime chaud et ensoleillé.

Le nez, expressif et élégant, s'ouvre sur des notes florales délicates, évoluant vers une belle maturité aromatique marquée par les fruits exotiques et le pamplemousse.

À l'aération, apparaissent des arômes plus charnus d'abricot et de fruits à noyau.

L'attaque en bouche est fraîche et acidulée, portée par des fruits croquants. Le milieu de bouche gagne en ampleur et en richesse, grâce à des sémillon et muscadelle particulièrement réussis, dévoilant des notes d'abricot confit, de pêche blanche et de poire mûre. Le millésime 2025 séduit par son volume, sa complexité et ses subtiles nuances beurrées, prolongées par une belle longueur. L'ensemble offre un vin gourmand et raffiné, soutenu par un équilibre harmonieux entre fraîcheur et opulence.

#### Suggestions de dégustation

Température idéale : 10° - 12.5°C.

Ce vin peut être servi dès son ouverture sans décantation.

#### Cépages

51% Sauvignon Blanc  
26% Sémillon  
23% Muscadelle  
Degré alcoolique : 13°

### Clarendelle Bordeaux White

*Subtle complexity*

#### The 2025 Vintage

The 2025 vintage will long be remembered as one of the earliest and warmest in recent years. The growth cycle began in ideal conditions, without frost, with bud break in early April and flowering in early June. The year was marked by an exceptionally dry summer with no rainfall for three months.

The ripening of the grapes was accelerated by the summer heat. While the potential alcohol content appeared to increase quickly, physiological ripeness actually required a little more time to reach the right balance between sugar and acidity.

Thanks to our consistent winemaking techniques, we maintain a style which is recognisable from one year to the next yet expresses the particularities of each vintage.

#### Tasting notes

Deep yellow colour with brilliant highlights – the signature of a warm and sunny vintage.

The nose is elegant and expressive with delicate floral notes, going on to reveal a lovely aromatic ripeness marked by tropical fruit and grapefruit.

Full-bodied aromas of apricot and stone fruit come to the fore with aeration.

Starts out fresh and tangy on the palate, underpinned by crisp fruit. The mid-palate gains in body and richness thanks to excellent Sémillon and Muscadelle, unveiling notes of candied apricot, white peaches and ripe pear. The 2025 vintage boasts enticing volume, complexity and subtle buttery nuances which follow through to the lovely long finish.

The overall impression is of an elegant and delicious wine enhanced by a wonderful balance between freshness and opulence.

#### Serving suggestions

Ideal temperature: 10 - 12.5°C.

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




#### Grapes varieties

51% Sauvignon Blanc  
26% Sémillon  
23% Muscadelle  
Alcohol by volume: 13%





# Clarendelle

	 37.5cl		 75cl		 75cl	
Conditionnement <i>Packing</i>	Carton couché <i>Layflat Case</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>	12		6		12	
Poids total par carton (kg) <i>Total weight per carton (kg)</i>	9.5		8		17	
Type de palette <i>Type of pallet</i>	VMF	Europe	VMF	Europe	VMF	Europe
Nombre de cartons par couche <i>Number of cartons per layer</i>	10	6	28	21	14	11
Nombre de couches par palette <i>Number of layers per pallet</i>	10	10	4	5	4	4
Nombre de bouteilles par palette <i>Number of bottles per pallet</i>	1200	720	672	630	672	528
Poids total par palette (kg) <i>Total weight per pallet (kg)</i>	955	592	918	862	974	770

