



Clarendelle



Clarendelle Pomerol

Élégance profonde

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 suivit. Les rendements bien que faibles, servent la qualité des vins et les équilibres, entre charge tannique et acidité.

Notes de dégustation

La robe est d'un rouge sombre, limpide et d'une belle densité. Cet assemblage à majorité de merlot, complété par du cabernet franc, reflète la concentration naturelle d'un millésime ensoleillé et puissant.

Au nez, le vin s'ouvre sur des arômes de fruits rouges, d'épices, de poivres, marqué par des notes de boîte à cigares et de graphite.

En bouche, il se révèle opulent, soyeux, dominé par des saveurs de fruits noirs, rehaussées de petites baies sauvages, de myrtilles et de mûres. Les tanins, fins et élégants, apportent une structure équilibrée.

La fraîcheur des fruits noirs persiste en finale, accompagnée de subtiles touches florales d'iris et de violette, ainsi que des nuances de moka. L'ensemble est une parfaite illustration du caractère de l'appellation : corsé, complexe et raffiné, prêt à se bonifier en cas de garde.

Suggestions de dégustation

Température idéale : 18°- 20°C

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

Cépages

95% Merlot
5% Cabernet Franc
Degré alcoolique : 14°

Clarendelle Pomerol

Profound elegance

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 clear, dark red colour with wonderful intensity. This blend is primarily made of Merlot complemented by Cabernet Franc and reflects the natural concentration of a sunny and powerful vintage.

The wine displays aromas of red fruit, spices and pepper on the nose, underpinned by notes of cigar box and graphite.

It is opulent and silky on the palate, dominated by black fruit flavours enhanced by hints of forest fruit, blueberry and blackberry.

The fine and elegant tannins add balance and structure.

The freshness of the black fruit lingers on the finish, accompanied by subtle floral overtones of iris and violet, as well as nuances of mocha. All in all, a full-bodied, complex and elegant wine likely to improve with age – a perfect illustration of the character of the appellation.

Serving suggestions

Serving temperature: 18°- 20°C

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


Grapes varieties

95% Merlot
5% Cabernet Franc
Alcohol by volume: 14%





Clarendelle

	 <p>75cl</p>	
Conditionnement <i>Packing</i>	Caisse Bois Wooden case	
Nombre de bouteilles par caisse bois Number of bottles per wooden case	6	
Poids total par caisse (kg) Total weight per wooden case (kg)	8	
Type de palette <i>Type of pallet</i>	VMF	Europe
Nombre de caisses bois par couche Number of wooden cases per layer	6	4
Nombre de couches par palette <i>Number of layers per pallet</i>	14	15
Nombre de bouteilles par palette <i>Number of bottles per pallet</i>	504	360
Poids total par palette (kg) <i>Total weight per pallet (kg)</i>	907	655

