



Clarendelle

INSPIRÉ PAR
HAUT-BRION



Clarendelle Bordeaux Rosé

Fraîcheur gourmande

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.

Nos sélections de vins rosés sont issues de parcelles dédiées, vendangées plus tardivement cette année, dans la dernière quinzaine de septembre.

Les pressurages directs ont eu lieu après de très courtes macérations sous atmosphère contrôlée, afin d'obtenir cette couleur rose pale mais tout en gagnant du gras et de la suavité en bouche.

Notes de dégustation

Clarendelle Bordeaux Rosé 2021, garde une robe pale légèrement saumonée, mais qui reste brillante.

Le nez est explosif laissant place à de belles notes de fruits exotiques frais, entre le litchi et la grenade.

Le vin est construit, équilibré avec une structure tannique douce.

En bouche on retrouve des notes de menthol, de réglisse, accompagnées de saveurs poivrées apportées par les cabernets, mais également l'exotisme du pamplemousse.

Tout en gardant sa belle fraîcheur acidulée, le plaisir est savoureux, gras et long en bouche.

Suggestions de dégustation

Température idéale : 10° - 12,5°C.

Ce vin peut être servi dès son ouverture sans décantation.

Cépages

65% Merlot
32% Cabernet Sauvignon
3% Cabernet Franc
Degré alcoolique : 12,5°

Clarendelle Bordeaux Rosé

Gourmet freshness

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.

Our selection of rosé wines come from dedicated plots, harvested slightly later this year, in the last two weeks of September.

Thanks to direct pressing and very short maceration in a controlled atmosphere, the wines have a beautiful pale-pink colour, as well as a rich and smooth palate.

Tasting notes

2021 Clarendelle Bordeaux Rosé retains that pale colour, with an iridescent, salmon-pink hue. The nose is powerful, with wonderful hints of tropical fruit led by lychee and pomegranate.

This is a solid, well-balanced wine, framed by a smooth tannic structure.

The palate is accented with menthol and licorice notes, accompanied by peppery overtones from the Cabernet as well as tropical hints of grapefruit.

Without ever losing that beautiful, tangy freshness, the wine is rich and indulgent, lingering long on the palate.

Serving suggestions

Ideal temperature: 10 - 12.5°C.

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



Grapes varieties

65% Merlot
32% Cabernet Sauvignon
3% Cabernet Franc
Alcohol by volume: 12,5%





Clarendelle
INSPIRÉ PAR
HAUT-BRION

	 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

