Clarendelle BLANC 2016

INSPIRÉ PAR HAUT-BRION

Clarendelle Blanc est inspiré par la structure subtile et harmonieuse des vins blancs de Domaine Clarence Dillon. On retrouve dans ce vin toute la complexité et le mystère de ses illustres cousins. Contrairement à la plupart des vins blancs, généralement issus d'un seul cépage, Clarendelle Blanc 2016 est un savant assemblage de trois cépages traditionnels bordelais. L'art de l'assemblage consiste à associer les meilleurs traits de ces trois cépages : Sémillon, Sauvignon blanc, Muscadelle pour produire un ensemble unique et harmonieux.

Clarendelle White reflects the subtle, well-balanced structure of the white wines of Domaine Clarence Dillon. It features all the complexity and mystery of its illustrious cousins. While most white wines are made from a single grape varietal, Clarendelle White 2016 is a skilful blend of the three traditional Bordeaux varietals. The art of assemblage combines the best traits of these three varietals: Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle to produce a unique and harmonious composition.



3 rue Avison 33400 TALENCE Tel:+33.5.56.010.010 Fax:+33.5.56.016.247 cdw@clarencedillonwines.com

www.clarendelle.com



Millésime 2016:

Une surprenante climatologie caractérise ce millésime, avec 3 mois d'été sans eau !

Jusqu'à mi-juin, la pluviométrie fut abondante, avec environ 750 mm d'eau, ce qui correspond au cumul de pluie pour une année sèche à Bordeaux. La floraison s'est parfaitement déroulée et, fait rarissime, le beau temps s'est installé dès la dernière semaine de juin, pour ne plus nous quitter jusqu'à fin août. Il faudra attendre septembre et quelques pluies d'orage bienfaitrices pour redonner force et respiration au vignoble jusqu'aux vendanges, qui se dérouleront dans de merveilleuses conditions.

Notes de dégustation :

La robe est jaune pale, cristalline. Le nez, superbe, dévoile une grande et belle fraîcheur liée aux Sauvignons blancs qui se révèlent très aromatiques dans ce millésime.

Le vin exhale de jolies notes florales de roses, mais également fruitées, avec une palette allant du fruit exotique tel l'ananas à la pêche blanche. Les Sémillons et Muscadelle épicés et gras marquent la bouche, minérale et ample à la fois. Toute en harmonie, la dégustation se termine sur des notes mentholées et rafraîchissantes. Un Clarendelle blanc 2016 minéral et fruité!

Suggestions de dégustation :

Température idéale : 10° - 12.5°C. Ce vin peut être servi dés son ouverture sans décantation.

Cépages:

47 % Sémillon 42 % Sauvignon blanc 11 % Muscadelle

Degré: 12,5°

The 2016 vintage:

The weather was very unusual this year due to 3 whole months without rain during the summer!

It did, however, rain abundantly until mid-June, with about 750 mm of precipitation, i.e. equivalent to the annual amount of an entire dry year in Bordeaux. Flowering went very well and beautiful weather set in during the last week of June and lasted until late August – an exceedingly rare phenomenon. Much needed rain finally arrived in September, giving a boost to ripening. The harvest took place during ideal weather.

Tasting notes:

Pale crystal-clear colour. The superb bouquet displays beautiful freshness thanks to Sauvignon Blanc grapes, which were particularly aromatic in 2016.

The nose features attractive floral aromas (rose petal), as well as fruity nuances ranging from tropical fruit such as pineapple to white peach. The rich, spicy Sémillon and Muscadelle grapes have contributed to making the blend both mineral and full-bodied. This well-balanced wine has a fresh menthol aftertaste.

This 2016 white Clarendelle is delightfully mineral and fruity!

Serving suggestions:

Ideal temperature: 10 - 12.5°C.

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

Grape varieties:

47 % Sémillon 42 % Sauvignon blanc 11 % Muscadelle

Alcoholic degree: 12,5 %

Clarendelle Blanc White 2016		Milin	75 cl		1,5 L	37,5 cl
Nombre de bouteilles par carton Number of bottles per carton		6 coffret / gift box	6	12	6 6	12
Nombre de cartons par couche Number of cartons per layer		7	30	7	10	10
Nombre de couches par palette Number of layers per pallet		15	4	7	4	12
Nombre de bouteilles par palette Number of bottles per pallet		630	720	588	240	720
Type de palette Type of pallet		VMF (1200x1000)				
Total poids Total weight		940	1080	840	720	605
EAN Code Export		3760136214739	859929005821	3760136214944	3760136214869	3760136215040
Code EAN France	Acquit	3760136214760	-	37601362147791	3760136214883	3760136215088
	CRD	3760136214814	-	3760136214845	3760136215125	3760136215101