



Clarendelle

Clarendelle Médoc

Caractère affirmé

Millésime 2019

Chaque millésime réserve ses surprises et 2019 à Bordeaux est une année pleine de contrastes météorologiques.

Fort heureusement fin juin, début juillet, nous sommes rentrés dans une période de canicule. Ce changement météorologique radical a fait du mois de juillet, le mois le plus chaud de la décade. Après quelques pluies d'orage salvatrices fin juillet, l'été s'est engagé sur la véraison. Le travail de nos vignerons accomplis pendant le mois d'août en a permis le bon déroulement de façon homogène et réussie. Depuis plusieurs années, les conditions climatiques de fin d'été permettent de réaliser de très beaux millésimes à Bordeaux, avec des conditions sanitaires exceptionnelles.

Cette année n'y échappera pas, et semble rejoindre les grandes années en 9 !

Les merlots du Medoc ont bénéficié de conditions climatiques sèches et ensoleillées jusqu'à la récolte, leur conférant une bouche à la fois charnue, gourmande et puissante.

Les cabernets apportent la fraîcheur et l'équilibre.

Notes de dégustation

La robe est d'un beau rouge sombre, brillante avec au nez beaucoup d'arômes de fruits rouges charnus.

En bouche on retrouve au départ la cerise, le cassis et le pruneau puis viennent des nuances plus animales, des notes de violettes, mais également des arômes épicés et mentholés.

Une belle longueur s'ensuit, avec des tanins très veloutés, de beaux équilibres et de la densité.

Le vin est puissant et complexe, avec une trame minérale qui apporte une belle acidité et contrebalance la puissance.

Suggestions de dégustation

Température idéale : 18°- 20°C

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

Cépages

62% Merlot
33% Cabernet Sauvignon
5% Petit Verdot
Degré alcoolique : 13.5°

Clarendelle Medoc

Assertive character

The 2019 Vintage

Every vintage has its own surprises, with 2019 being remembered as a year full of contrasts in the Bordeaux region.

The heatwave in late June/early July came as a sign of relief for winegrowers. The radical change in the weather conditions resulted in July being the hottest month of the decade. Several much-welcomed rainstorms in late July paved the way for véraison, or colour change, which took place evenly, thanks to the efforts of winegrowers during the month of August.

For several years, the weather conditions in late summer have produced very fine vintages in Bordeaux, made from exceptionally healthy grapes.

This year looks set to follow this trend, joining the ranks of the finest vintages ending in «9»!

The plots of Merlot benefited from dry and sunny weather conditions right up to harvesting, resulting in a full-bodied, delicious and powerful wine on the palate with the Cabernet adding freshness and balance.

Tasting notes

A beautiful, brilliant dark red wine with aromas of plump red fruit.

Starts out with cherry, blackcurrant and prune followed by animal notes and hints of violet, along with spicy and menthol aromas.

The finish culminates in a beautiful long aftertaste with very velvety tannins, a fine balance and substance.

The wine is powerful and complex with a mineral texture that brings wonderful acidity and counterbalances the power.

Serving suggestions

Serving temperature: 18°- 20°C

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

Grapes varieties

62% Merlot
33% Cabernet Sauvignon
5% Petit Verdot
Alcohol Volume : 13.5%





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

