

# Clarendelle Rosé

## Inspiré par Haut Brion



---

### AOC BORDEAUX, FRANKRIJK

---

**Millésime** 2016

**Domein:** Clarence Dillon Wines

Clarence Dillon Wines produceert, verdeelt, commercialiseert het eerste premiumgamma van Bordeaux : Clarendelle. De naam van dit merk is een hommage aan voorvader Clarence Dillon die de rijke geschiedenis van de familie naar Bordeaux bracht. Zijn grootste eis : uitmuntende kwaliteit, wordt tot op heden hoog in het vaandel gedragen. Clarendelle wordt gevinifieerd in nauwe samenwerking met het team van Château Haut-Brion en La Mission Haut-Brion.

**Druivensoorten:** 67% Merlot  
33% Cabernet Franc

**Degustatie notities:**

Na een korte maceratie bij gecontroleerde temperatuur, wordt de most onmiddellijk geperst tot de wijn de gewenste licht roze kleur verkrijgt en de mond ietwat vet en zijdezacht is. Naast de florale aroma's onthult de krachtige neus aroma's van bloedsinaasappel, abrikoos of pompelmoes. Ook in de mond vinden we de complexe aroma's van de neus terug met toetsen van rijp fruit (rode besjes). De wijn is zijdezacht en heeft veel fraîcheur. Heel elegant!

**Alcoholgehalte:** 12,5%

**Beschikbare volumes:** 0,75L

**Verpakking:** CC12

# Clarendelle Rosé

## Inspiré par Haut Brion



---

### AOC BORDEAUX, FRANKRIJK

---

**Millésime** 2016

**Domaine:** Clarence Dillon Wines

Le millésime 2012 a réclamé une vigilance et une présence de tous les instants dans les vignes mais les belles journées chaudes et ensoleillées de l'été ont permis la production d'un millésime de qualité. L'hétérogénéité marqua ce millésime 2012, du débourrement, perturbé par un mois d'avril frais et pluvieux, à la véraison qui se déroula lentement. Heureusement, les mois de juillet et août furent idéalement chauds et secs et, comme le dit le vieil adage « août fit le moût ». Les raisins sains purent terminer leur maturité mais les tris furent importants dans les vignes, afin de rendre la vendange la plus homogène possible. Le mois de septembre ensoleillé fut propice à la vigne et confirma afin l'espoir d'un très beau millésime.

**Cépages:** 67% Merlot  
33% Cabernet Franc

**Notes de Dégustation:**

Grâce à de très courtes macérations sous atmosphère contrôlée, les pressurages directs ont permis d'obtenir cette couleur rose pâle ainsi que du gras et de la suavité en bouche. Le nez est puissant avec des arômes floraux de rose, ainsi que de fruits tels l'orange sanguine, l'abricot ou le pamplemousse. La bouche est gourmande, on y retrouve toute la complexité aromatique du nez, avec l'expression de notes de fruits mûrs comme la groseille. Les vins sont suaves et denses, tout en gardant beaucoup de fraîcheur. Un élégant millésime de Clarendelle Rosé !

**Taux d'alcool:** 12,5%

**Volumes disponibles:** 0,75L

**Conditionnement:** CC12