

# Clarendelle Rouge Médoc

## Inspiré par Haut Brion



---

### AOC BORDEAUX, FRANKRIJK

---

**Millésime** 2014

**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:** 65% Merlot  
35% Cabernet Sauvignon

**Degustatie notities:**

Sombere kleur. De neus onthult aroma's van cassis en braambessen. De fruitige aroma's komen ook terug in de mond samen met aardse toetsen. Wijn met rijke structuur en veel tannines wat wijst op een mooi bewaarpotentieel. Volmondig en krachtig.

**Alcoholgehalte:** 13,0%

**Beschikbare volumes:** 0,75L

**Verpakking:** CC12

# Clarendelle Rouge Médoc

## Inspiré par Haut Brion



---

### AOC BORDEAUX, FRANKRIJK

---

**Millésime** 2014

**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:** 65% Merlot  
35% Cabernet Sauvignon

#### Notes de Dégustation:

La robe est sombre et les vins sont denses, avec des notes de cassis et de mûre. On retrouve cette fraîcheur fruitée en bouche, avec des notes boisées. Le vin présente une structure tannique d'une belle densité avec un potentiel de garde. L'équilibre est ample et puissant. Un premier grand millésime en Médoc.

**Taux d'alcool:** 13,0%

**Volumes disponibles:** 0,75L

**Conditionnement:** CC12