

# Clarendelle

## ROUGE

### 2010

INSPIRÉ PAR  
HAUT-BRION

M. Clarence Dillon fit l'acquisition de Château Haut-Brion en 1935. Créé en hommage à cet américain amoureux de la France et de son terroir, Clarendelle trouve son inspiration dans ce précieux héritage.

C'est dans la pure tradition des vins issus des vignobles de Domaine Clarence Dillon que les œnologues de la société familiale élaborent aussi Clarendelle. Ce grand vin de Bordeaux se bonifie dans les caves et ne sera présenté aux amateurs que lorsque nous estimons qu'il est prêt à pleinement exprimer l'élégance, l'équilibre et la complexité de son bouquet.

Inspiré par Haut-Brion, Clarendelle est un assemblage de merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc.

*Mr. Clarence Dillon acquired Château Haut-Brion in 1935. Created as an homage to this Francophile American, Clarendelle finds its inspiration in this noble heritage.*

*It is in the pure tradition of the Domaine Clarence Dillon estate wines that the oenologists of the family-owned company also elaborate Clarendelle. This Bordeaux wine is aged by us and only introduced to the market when we consider it to be mature and able to fully express the balance, elegance and complexity of its bouquet.*

*Inspired by Haut-Brion, Clarendelle is a blend of merlot, cabernet sauvignon and cabernet franc.*



Clarence Dillon Wines

BORDEAUX FINE WINE MERCHANT  
-CLARENDELLE-

3 rue Avison 33400 TALENCE  
Tel : +33.5.56.010.010 Fax : +33.5.56.016.247  
cdw@clarencedillonwines.com  
[www.clarendelle.com](http://www.clarendelle.com)



**Millésime 2010 :**

L'année 2010 a connu un climat très sec et ce plus particulièrement pendant la période végétative.

Ce déficit hydrique a contribué à la concentration des éléments constitutifs de la baie de raisin. La fraîcheur nocturne a favorisé la préservation des arômes et maintenu une bonne acidité face à cette année de grande concentration alcoolique et aromatique. Incontestablement, ce millésime, avec le 2009, se révélera comme l'un des meilleurs de cette décennie.

**Notes de dégustation :**

La couleur est d'un rouge intense et brillant. On retrouve une bouche de fruits rouges bien mûrs, de la framboise et du cassis avec une belle fraîcheur. Marqués par une grande richesse, les vins sont tendus et frais mais les tanins sont d'une impressionnante finesse. Beaucoup de densité et d'onctuosité pour ce millésime élégant et riche.

**Suggestions de dégustation :**

Apogée : 2015-2020

Température idéale : 18°-20°C

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

**Cépages :**

82 % Merlot

16 % Cabernet Sauvignon

2 % Cabernet Franc

Degré alcoolique : 14°

**The 2010 vintage:**

2010 was a very dry year, especially arid during the growing season. The resulting lack of rain contributed to the concentration in the grapes' flavour compounds. Cool night-time temperatures locked in the aromas and maintained a good level of acidity in wines reflecting relatively high degrees of alcohol. This vintage, with 2009, will unquestionably prove to be one of the very best of the last decade.

**Tasting notes:**

Deep brilliant red colour. Beautifully fresh with very ripe red fruit, displaying raspberry and blackcurrant flavours on the palate. This wine is extremely rich and balanced, reflecting silky tannins with a smooth and elegant finish.

**Serving suggestions:**

Peak: 2015-2020

Serving temperature: 18°-20°C

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

**Grape varieties:**

82 % Merlot

16 % Cabernet Sauvignon

2 % Cabernet Franc

Alcohol content: 14%

Clarendelle ROUGE 2010		75 cl			1,5 L		5 L
		6	12	12	6	6	1
Nombre de bouteilles par carton <i>Number of bottles per carton</i>		6	12	12	6	6	1
Nombre de cartons par couche <i>Number of cartons per layer</i>		7	7	7	10	10	
Nombre de couches par palette <i>Number of layers per pallet</i>		15	7	7	4	4	
Nombre de bouteilles par palette <i>Number of bottles per pallet</i>		630	588	588	240	240	
Type de palette <i>Type of pallet</i>							
Total poids <i>Total weight</i>		940	840	840	720	720	8,5
EAN Code Export		3760136208752	3760136208769	3760136209087	3760136208943	3760136208950	3760136209148
Code EAN France	Acquit	3760136208813	3760136208820	3760136209094	3760136208912	3760136208929	
	CRD	3760136208851	3760136208868	3760136209100	3760136208899	3760136208905	

Safra 2010. Jantar Luigi Pietro em 25/01/2016.