



Clarendelle

Clarendelle Bordeaux Rosé

Fraîcheur gourmande

Millésime 2025

Le millésime 2025 restera dans les mémoires comme l'un des plus précoces et les plus chauds de ces dernières décennies. Le cycle végétatif a démarré dans des conditions idéales, sans gel, avec un débourrement début avril et une floraison début juin. L'été exceptionnellement sec, sans pluie pendant trois mois, aura marqué cette année.

La maturité des raisins a été accélérée par les chaleurs estivales. Si les degrés semblaient rapidement élevés, la maturité physiologique nécessitait en réalité un peu plus de temps pour atteindre un bon équilibre sucre/acidité.

Les rosés, majoritairement issus de Cabernet complétés de Merlot, ont été récoltés tôt (du 1er au 5 septembre), dans l'objectif de préserver fraîcheur et légèreté, tout en gagnant en maturité.

La constance de nos techniques de vinification nous permet de conserver un style reconnaissable d'une année sur l'autre, tout en exprimant les particularités de chaque millésime.

Notes de dégustation

La couleur rose saumon des vins est limpide, brillante et cristalline.

Le nez est un concentré de fruit frais, d'abord la mandarine, puis les arômes de grenadine et de framboise ; Quelques arômes floraux comme le pétale de rose à l'agitation.

En bouche nous les retrouvons en plus concentrés, enrichis du pamplemousse, de la groseille et de la pêche. L'équilibre est harmonieux entre la salinité sapide, et la sucrosité des fruits mûrs.

La bouche est ronde, dense et longue, très gourmande: la suavité caractéristique des rosés élégants et complexes, dans un millésime très qualitatif.

Suggestions de dégustation

Température idéale : 10° - 12.5°C.

Ce vin peut être servi dès son ouverture sans décantation.

Cépages

44% Cabernet Sauvignon

41% Merlot

15% Cabernet Franc

Degré alcoolique : 12,5°

Clarendelle Bordeaux Rosé

Gourmet freshness

The 2025 Vintage

The 2025 vintage will long be remembered as one of the earliest and warmest in recent years. The growth cycle began in ideal conditions, without frost, with bud break in early April and flowering in early June. The year was marked by an exceptionally dry summer with no rainfall for three months.

The ripening of the grapes was accelerated by the summer heat. While the potential alcohol content appeared to increase quickly, physiological ripeness actually required a little more time to reach the right balance between sugar and acidity.

The grapes used to make rosé wines, mostly Cabernet Sauvignon complemented with Merlot, were harvested early (from 1 to 5 September), to increase ripeness while preserving their freshness and lightness.

Thanks to our consistent winemaking techniques, we maintain a style which is recognisable from one year to the next yet expresses the particularities of each vintage.

Tasting notes

These wines boast a brilliant and crystal-clear salmon-pink colour.

The nose is bursting with fresh fruit, starting with notes of mandarin orange followed by aromas of grenadine and raspberry. Floral hints of rose petal then come to the fore with swirling in the glass.

The aromas become even more concentrated on the palate, enhanced by notes of grapefruit, redcurrant and peach. There is a lovely balance between delicious saltiness and the sweetness of ripe fruit.

The palate is round, concentrated, long-lasting and flavourful, revealing the distinctive smoothness of elegant and complex rosés in a very high-quality vintage.

Serving suggestions

Ideal temperature: 10 - 12.5°C.

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

Grapes varieties

44% Cabernet Sauvignon

41% Merlot

15% Cabernet Franc

Alcohol by volume: 12,5%





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

