



Clarendelle



Clarendelle Amberwine

Equilibre infini

Millésime 2022

Tout commence par un hiver doux et sec entraînant un débourrement précoce. Quelques gelées printanières bien maîtrisées viennent inquiéter mais finalement peu de dégâts, et le printemps doux et humide se passe sans pression parasitaire. La floraison est très favorable avec des conditions sèches et chaudes et se fait très rapidement. La vigne en pleine forme voit alors ses raisins noués avec une perspective de très belle récolte. Grâce à une réserve importante en eau de l'année 2021, la vigne, plante méditerranéenne démontre une très forte résistance durant l'été chaud et très sec.

Deux orages dans le courant du mois d'août permettent aux raisins de terminer leur maturation.

Dans ces conditions, tous les vins sont bons, colorés, fruités, le plus souvent exceptionnels. Le seul regret sera de ne pas en avoir plus !

Notes de dégustation

La robe est d'un jaune doré brillant. Le nez est complexe et intense sur les fruits confits, le miel et la vanille.

La bouche se distingue par sa fraîcheur, son ampleur, sa douceur et ses longues notes miellées et confites en finale. On y retrouve des arômes de pêches et d'abricots, mais également les fleurs blanches d'acacia.

Il y a de la vivacité, beaucoup de gras, de texture soyeuse et une belle longueur en finale très fruitée sur le coing.

Un très beau potentiel de garde pour ce 2022.

Suggestions de dégustation

Température idéale : 9° - 12°C

Nous vous recommandons d'ouvrir la bouteille une demi-heure avant de servir.

Cépages

70% Sémillon
30% Muscadelle
Degré alcoolique : 13°

Clarendelle Amberwine

Infinite balance

The 2022 Vintage

Everything started with a mild, dry winter, leading to an early bud-break. There were a few worrying spring frosts, but they were kept under control and caused little damage, and the rest of the season was mild and damp, with no disease pressure. Flowering went very well and was completed very quickly, under hot, dry conditions. The vines were very healthy and the grapes set well, opening up the prospect of a very good vintage. The plentiful water reserves from 2021 and the Mediterranean origin of grapevines enabled them to resist the very hot, dry summer weather.

Two storms in August stimulated the final ripening of the grapes.

Despite these conditions, all the wines are good, richly-coloured, and fruity, and most of them are outstanding. The only downside is that we do not have more of them!

Tasting notes

Brilliant golden-yellow colour. The nose is intense and complex, revealing aromas of candied fruit, honey and vanilla.

The palate is remarkably fresh, full-bodied and sweet, culminating in long-lasting honeyed and candied notes on the finish. Aromas of peach and apricot follow through, mingled with nuances of white flowers (acacia).

All in all, a lively and very rich wine, underpinned by a silky texture and a long-lasting and very fruity finish with hints of quince.

This 2022 vintage has wonderful ageing potential.

Serving suggestions

Serving temperature: 9° - 12°C

We suggest opening the bottle a half hour before serving.


Grapes varieties

70% Sémillon
30% Muscadelle
Alcohol by volume: 13%





Clarendelle

	 50cl	
Conditionnement <i>Packing</i>	Carton debout <i>Standard Case</i>	
Nombre de bouteilles par carton <i>Number of bottles per carton</i>	6	
Poids total par carton (kg) <i>Total weight per carton (kg)</i>	6,5	
Type de palette <i>Type of pallet</i>	VMF	Europe
Nombre de cartons par couche <i>Number of cartons per layer</i>	32	24
Nombre de couches par palette <i>Number of layers per pallet</i>	4	4
Nombre de bouteilles par palette <i>Number of bottles per pallet</i>	768	576
Poids total par palette (kg) <i>Total weight per pallet (kg)</i>	850	640

