



**Vectura ID:** 140695  
**EPD ID:** 4552188  
**Vinmonopol ID:** 826401  
**Selection:**  
Bestillingsutvalg

**Volume:** 750 ml  
**Packaging:** Glassflaske  
**Cork Type:** Naturkork  
**Quantity per box:** 12

# Clarence Dillon Clarendelle Rouge

**France, Bordeaux**

**Vintage:** 2011

**Appellation:** AOC Bordeaux Rouge

**Type:** Red Wine,

**Producer:** Clarence Dillon Wines

**About the Producer:** 2012 var en ujevn årgang med en del nedbør i vekstperioden, kjølig juli og august, men jevnere temperaturer i september og oktober. Til tross for lave avlinger holdt druene god friskhet, bra aromabilde og god konsentrasjon.

**Harvest:** Innhøsting for hånd

**Wine Making / Production Method:** Tradisjonell vinifikasjon i temperaturkontrollerte ståltanker

**Aging:** Lagres i 6 måneder på brukte franske eikefat før tapping på flaske og videre lagring i 36 måneder før salg.

**About the Product:** Våren 2011 var den tørreste siden 1949. Det tørre og varme været forårsaket at vekstsesongen startet eksepsjonelt tidlig, og blomstringen begynte rundt 15. mai, dvs. tre uker før vanlig. En god balanse ble oppnådd takket være noen regnbyger, som er typisk for Bordeaux -regionen, og som bidro til å gi vinstokkene en mer normal vekst og modning. Mesteparten av September var tørt, og druene var i utmerket kvalitet. Innhøstingen fant sted under klar og blå himmel og med disse værforholdene ble 2011 en stor suksess.

**Color:** Dyp briljant og intense rød farge

**Aroma:** Lakris, fatpreget med toner av sedertre og skogbunn.

**Taste:** Mørke bær og frukter. Fruktig, med fast tanninstruktur og lang avslutning

**Storage:** Konsumklar, men kan lagres i 5-10 år

**Grapes / Ingredients:** 78% Merlot, 17% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

**Residual Sugar:** 1,8 g/l **Acid:** 3,1 g/l

**Alcohol:** 13 %

**Goes Well With:**

**Serving Temperature:** 16-18 °C

