



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

