



# Clarence Dillon Clarendelle Amberwine



**France, Bordeaux**

**Vintage:** 2012

**Appellation:** AOC Montbazillac

**Type:** White Wine, / Sweet Wine, Dessertvin

**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:** Den subtile karakteren til Clarendelle Amberwine oppnås ved en kombinasjon av druer som er sent innhøstet samt druer med edel råte. Druene blir forsiktig presset og bare den første juice brukes. Gjæringen skjer veldig langsomt ved kontrollert temperatur og stoppes når den ønskede balansen av sukker og alkohol er nådd.

**Aging:** Lagring på fat i 12 måneder før tapping på flaske og videre lagring i 36 måneder før salg

**About the Product:** 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

**Color:** Klar gul farge

**Aroma:** Moden frukt som fersken, aprikos, sitrus, ananas, samt appelsinblomst

**Taste:** Delikat og balansert fruktsødme med fin syrefriskhet i avslutningen

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

**Grapes / Ingredients:** 80% Semillon, 20% Muscadelle

**Residual Sugar:** 118    **Acid:** 6,75 g/l    **Alcohol:** 12,5 %  
g/l

**Goes Well With:**

**Serving Temperature:** 10-12 °C

**Vectura ID:** 140694

**EPD ID:** 4552170

**Vinmonopol ID:** 5397902

**Selection:**

Bestillingsutvalg

**Volume:** 500 ml

**Packaging:** Glassflaske

**Cork Type:** Naturkork

**Quantity per box:** 6