



Clarendelle Blanc by Haut-Brion



Frankrike, Bordeaux

Årgang: 2023

Klassifikasjon: AOC Bordeaux Blanc

Type: Hvitvin,

Produsent: Clarence Dillon Wines, www.domaineclarencedillon.com

Om produsenten: Dette var begynnelsen på hans familie lange engasjement og dedikasjon til dette berømte slottet, samt viner fra Bordeaux. I 1983 kjøpte familien også naboeiendommen, Chateau La Mission Haut-Brion. I 2005, 70 år etter at Clarence Dillon satte sine ben i Bordeaux, overtok hans oldebarn, Prins Robert av Luxemburg, og startet et nytt kapittel i familien Dillons historie ved å etablere Clarence Dillon Wines og produsere og selge vinen "Clarendelle".

Innhøsting: Innhøsting for hånd.

Vinifikasjon / Produksjonsmetode: Tradisjonell vinifikasjon i temperaturkontrollerte ståltanker

Lagring: Lagring på flaske i 2 måneder før salg.

Om produktet: The 2023 Vintage After a relatively dry winter, a spell of unsettled weather set in, marked by thunderstorms at the very start of the growing season. Spring was full of contrasts, with alternating periods of very mild and cooler conditions. Bud break occurred later on average, allowing most plots to be spared from frost in early April. The mild, wet spring significantly increased the threat of mildew in the vineyards throughout the season. However, these conditions led to steady yet not too rapid vine growth. Flowering unfolded in late May/early June, in optimum dry conditions with no shot berries. The rest of summer saw high temperatures and rainstorms, supporting the growth of the berries until véraison (colour change). The Indian summer in September and October once again favoured late ripening and ensured ideal harvest conditions. Tasting notes Clear and brilliant, with an intense yellow colour and golden highlights. Aromas typical of Sauvignon Blanc (lemon and blackcurrant buds) dominate on the nose, accompanied by notes of white flowers and orange blossom imparted by Muscadelle. Tropical fruit and citrus flavours come to the fore on the palate. Notes of lemon and grapefruit emerge, mingled with nuances of fleshy white fruit such as pear and lychee. Delicious, round, attractive and fruity on the palate. The rich and concentrated texture is underpinned by a thirst-quenching minerality. The incredibly long aftertaste showcases the complexity of this wine, with ripe fruit flavours balanced out by a lovely vivaciousness. All in all, a gourmet, refined wine with a great deal of tension and elegance.

Farge: Klar med hint av gule og gyldne toner.

Duft: Duft av modne gule frukter, sitron og solbær. Hint av hviteblomster og appelsinblomst.

Smak: Smak av sitron, grapefrukt og tropiske frukter. Hint av hvite frukter som pære og litchi. Frisk og fruktig, med medium fylde, god syre og lang, nyansert

Vectura nr: 140697

EPD nr: 4552204

Vinmonopol nr: 5398001

Utvalg: Bestillingsutvalg

Størrelse: 750 ml

Emballasje: Glassflaske

Korktype: Naturkork

Antall per kasse: 6

ettersmak.

Holdbarhet: Konsumklar, men kan lagres 1-3 år

Druer / Råstoff: 49% Sauvignon Blanc, 37% Sémillon, 14% Muscadelle

Restsukker: 1.9 g/l

Syre: 4.9 g/l

Alkohol: 12,5 %

Passer til:        