



Clarendelle Rouge

159:-

Signerat av vinmakarna på det anrika Château Haut-Brion i Graves, en av de fem egendomar som ståtade allra överst i den berömda klassificeringen av Bordeaux vinslott 1855. Druvorna kommer från det som inte går åt till slottets egna, högt skattade rödvin, med tillskott bland annat från grannslottet La Mission Haut-Brion och Château Quintus i Saint Emilion. Målet är att göra ett vin som känns ursprungstroget och klassiskt, men utan att kräva en generation för att nå sin topp. Basen utgörs till drygt hälften av merlot som stramas upp av cabernet sauvignon och dess än mer karaktäristiska kusin cabernet franc. Till det ska läggas lagringen på ekfat i Haut-Brions källare, något som ytterligare förstärker smakpaletten och berikar kvaliteten.

Art.nr 314701
systembolaget:

Typ: Rött vin

Producent: Clarence Dillon Wines

Land: Frankrike

Region: Bordeaux

Förpackning: Flaska

Storlek: 750 ml

Alkoholhalt: 13,5%

Serveras vid: 18°-20°C

Druvor: 13% Cabernet Franc
30% Cabernet Sauvignon
57% Merlot

Årgång: 2012

Växtplats och jordmån: The 2012 growing season necessitated constant attention in the vineyard. However,

the beautiful warm, sunny summer weather was conducive to a high-quality vintage. This was nevertheless uneven from bud break – disturbed by a cool, wet month of April – to véraison (colour change), which took place over a long period. Fortunately, however, the months of July and August were ideally warm and dry. A famous saying in Bordeaux is that "août t le moût" (August is decisive for the quality of the wine). The grapes were able to mature, but careful sorting was essential when picking. The month of September was sunny and ultimately confirmed our hopes for a very fine vintage.

Avsmakning: Nyanserad, fruktig smak med fatkaraktär, inslag av svarta vinbär, ceder, korinter, kaffe, tobak och kakao. Serveras vid cirka 18°C till rätter av mörkt kött. Kan lagras. Vi föreslår att vinet öppnas och dekanteras en timme före servering.
