



CLARENDELLE Blanc Bordeaux AOC

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, baltasis, sausas



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Prancūzija, Bordo regionas



GAMINTOJAS

CLARENCE DILLON WINES
<http://www.clarendelle.com>



APDOVANOJIMAI

2010 m. – 88 balai – Wine Spectator, JAV
2009 m. – 88 balai – Wine Spectator, JAV



ISTORIJA

Clarence Dillon, žymus amerikiečių finansininkas, apsilankė Bordo regione 1934 m., o 1935 m. įsigijo CHÂTEAU HAUT-BRION vynuę. Nuo to laiko Dillon šeima yra siejama su geriausiais Bordo regiono vynais.

2005 m., tai yra 70 metų po Clarence Dillon atvykimo į Bordo, jo proanūkis princas Robert de Luxembourg, pradėjo rašyti naują skyrių – *Clarendelle*. Tikslas - rinkai pateikti ypač aukštos kokybės Bordo vynu, kurie atspindėtų klasikinį šio regiono vyno stilių.

Bordo regionas yra pietvakarių Prancūzijoje, tai antras pagal dydį Prancūzijos regionas (už jį didesnis tik Langedokas). Regionas išsidėstęs abipus Žirondos upės estuarijos bei palei Garonos ir Dordonės upes.



ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

70% *Sauvignon Blanc*, 25% *Semillon* ir 5% *Muscadelle*
10% vyno brandinama ąžuolo statinėse.



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Šviesiai gelsvos spalvos, kompleksiški aromatai su rožių, tropinių ir citrusinių vaisių natomis, gerai subalansuotas su ilgai išliekančiu turtingu poskoniu.



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Dera su žuvies, baltos mėsos patiekalais ir makaronais.



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

10°C



BARKODAS	GALIMOS TALPOS, L	STIPRUMAS, Alc. Vol.	SUPAKUOTA po, but.
3760136172213	0,75	12 %	12