



CLARENDELLE Saint-Emilion

AOC Inspired by Haut-Brion



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, raudonasis, sausas



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Prancūzija, Bordo regionas, Saint-Emilion apeliacija



GAMINTOJAS

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



APDOVANOJIMAI



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*. Jo tikslas - rinkai pateikti ypač aukštos kokybės Bordo vynus, 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.

Saint-Emilion apeliacija (subregionas) yra dešiniajame Žirondos estuarijos ir Dordonės krante, aplink Liburno (Libourne) miestą. Šio regiono vynai geriausią skonį įgyja po 4-8 metų brandinimo.



ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

77% *Merlot*, 16% *Cabernet Franc* ir 7% *Cabernet Sauvignon*



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Intensyvios raudonos spalvos, kompleksiški slyvų, vyšnių aromatai su gėliškomis natomis. Burnoje prieskoningas, šiek tiek pipiringas skonis. Gerai subalansuotas vynas su ilgai išliekančiu poskoniu.



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Dera su brandžiais sūriais, žvėrienos patiekalais, ėriena ir jautiena.



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

18°C (rekomenduojama dekantuoti)



BARKODAS	GALIMOS TALPOS, L	STIPRUMAS, Alc. Vol.	SUPAKUOTA po, but.
3760136213817	0,75	13 %	12