



## Clarendelle Rosé, Inspired by Haut-Brion Clarence Dillon Wines, Talence, Frankrig

Mr. Clarence Dillon, en amerikanske finansmand, besøgte Bordeaux i 1934. Under besøget blev han så betaget af Château Haut-Brion, som til trods for fordums berømmelse, på daværende tidspunkt gennemgik en svær tid. Mr. Clarence Dillon købte Château Haut-Brion i 1935 og det var begyndelsen på hans families lange engagement og dedikation til det berømte slot, såvel som til Bordeauxvin i al almindelighed.

I 2005, 70 år efter Mr. Clarence Dillon ankom, startede hans oldebarn Prince Robert de Luxembourg, et nyt kapitel i Dillon familiens historie, ved at etablere négociant virksomheden Clarence Dillon Wines. Clarence Dillon Wines producerer og sælger det første top-end Bordeaux brand: Clarendelle.

Inspireret af Clarence Dillon's navn, er Clarendelle's mission, at forfølge arven for perfektion, samt give en stor hyldest til det første familiemedlem som bosatte sig i Bordeaux. Med Clarendelle ønsker Prince Robert de Luxembourg, at kaste et nyt lys over det ekstremt store potentiale og ekspertise niveau, som har gjort Bordeaux til benchmark i hele verden. Med Bordeaux' helt unikke terroir, passionerede og kvalificerede kvinder og mænd, ekspertise videregivet fra generation til generation, var alle nødvendige ingredienser tilstede for at skabe dette første top-end Bordeaux brand.

Clarendelle teamet arbejder tæt sammen med de andre teams fra de to prestigefyldte slotte: Château Haut-Brion og Château La Misson Haut-Brion. Clarendelle vinene er skabt for at imødekomme den moderne vinforbrugers ønske om at nyde gode prisoverkommelige vine fra anerkendte Bordeaux producenter som de kan stole på. Clarendelle vinene er klassiske Bordeaux vine, som er drevet af passion for ægthed og ønske om perfektion.

### Clarendelle Rosé, Inspired by Haut-Brion

Duften besidder aromaer af hindbær, jordbær og ribs. Mundfornemmelsen er tæt og fløjlsagtig, men en subtil tannin struktur, ledsaget af en dejlig, mintet friskhed. Noter af røde bær er også tilstede i smagen, samt lidt tropiske overtoner, der minder om litchi og pink grapefrugt. Helhedsindtrykket er en eksplosion af frugt, med en let peberagtig eftersmag.

Vinen bliver frigivet når den er klar til at blive nydt og den er indbegrebet af elegance og tradition.

Vinen kan anbefales til aperitif, skaldyr, fisk, svinekød, fjerkræ og ost.

*Johs M. Klein Distribution A/S*

Agenturer for vine og spirituousa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby  
Telefon 70 23 12 11 • [www.jmk.dk](http://www.jmk.dk) • Mail [info@jmk.dk](mailto:info@jmk.dk)



### Årgang

2022.

### Distrikt

Bordeaux.

### Appellation

Bordeaux AOC.

### Druesorter

79% Merlot, 16% Cabernet Sauvignon og 5% Cabernet Franc.

### Lagring

Detaljer ikke oplyst.