

*A simple taste of elegance*



 法蘭絲  
st. Finesse inc.  
[www.finessewines.com.tw](http://www.finessewines.com.tw)



*Clarendelle*  
INSPIRED BY  
HAUT-BRION



# Clarendelle, Inspired by Haut-Brion, presents its new identity

---

The Clarendelle family of wines, created in 2005, unveils its resplendent new look for 2019!

Clarendelle, Inspired by Haut-Brion, is a family of premium Bordeaux wines - Red, White and Rosé - plus a dessert wine, "Amberwine", from the Monbazillac appellation. The brainchild of Prince Robert of Luxembourg, it was named in honour of his great-grandfather, Mr Clarence Dillon.

# A new identity



## 希帝酒廠

Clarence Dillon先生是一位非常出色的美國銀行家，在1934年一趟前往法國波爾多的旅行中，他深陷於歐布里昂城堡的魅力裡，慧眼獨具決定收購這座傳奇性的城堡，讓這顆波爾多的鑽石再度閃耀出無限光芒。

2005年，Clarence Dillon先生的曾外孫Prince Robert de Luxembourg盧森堡王子羅伯特以他的姓名建立了葡萄酒貿易公司Clarence Dillon Wines，專門釀造並銷售一個全新的頂級法國波爾多品牌Clarendelle希帝。以追求他的外曾祖父所傳承對「完美」的堅持，並且紀念這位讓Dillon家族開始在波爾多發跡的先驅者。

透過希帝酒廠的誕生，希望能夠創造波爾多第一個超級優質的葡萄酒系列，成為當代法國生活藝術和優雅的主要象徵。有最出色的風土條件，並由**五大酒莊歐布里昂城堡的釀酒團隊親自釀造**，與傳承百年的專業，堅信著絕對能夠打造出一個波爾多最頂級的品牌。



## 獨一無二的專業

由希帝酒廠、歐布里昂城堡與密森歐布里昂城堡釀酒團隊合作下，完成Clarendelle希帝這個混調波爾多傳統葡萄品種的品牌。經過多年的窖藏陳釀，直到達到適飲期，Clarendelle希帝才會上市與眾人見面。

## 最知名的產區

完整呈現每個年份的特色，優異的混調每年產出最高品質的美酒。紅酒來自Saint-Émilion、Haut-Médoc、Pessac-Léognan，白酒主要來自Graves產區。有Clarendelle希帝，愛好者們一定可以品嚐到來自波爾多最佳風土的頂級佳釀。

## 混釀的藝術

每年，希帝酒廠的釀酒團隊都會重新審視調配比例，以凸顯與當地長期合作的葡萄農家種植與照顧的每個年份最優秀的地塊。與歐布里昂城堡的葡萄酒一樣，希帝酒廠承諾每個年份都釀造出毫不妥協及始終如一的高品質葡萄酒。葡萄酒於擁有先進設備的酒窖中進行陳釀，以保證葡萄酒能展現出天然與精緻優雅的品質。

## Clarendelle's Origin

«我年輕時居住在倫敦生活，既沒有酒窖，也沒有足夠的預算來儲存和購買波爾多的級數酒。  
我很喜歡波爾多的葡萄酒，每年都會在歐布里昂城堡逗留一段時間，  
我的品味也因此受到了極大影響。  
我一直在尋找優質混釀葡萄酒，能夠真實反映西南地區的風土，還能保有每個年份的獨特性。  
這款葡萄酒需要價格合理，值得信賴，同時又要表現出複雜性、優雅及平衡。  
這就是 Clarendelle 希帝系列的葡萄酒的構思和最終誕生的過程。  
如今，我和我的家人經常享用這些葡萄酒，就像我們第一個年份...  
我們在2005年底向市場推出第一個年份—2002波爾多紅葡萄酒以來，一直如此。»

Prince Robert de Luxembourg 盧森堡王子羅伯特



Clarence Dillon先生和妻子Anne



盧森堡王子羅伯特



歐布里昂城堡

Clarendelle



## 希帝波爾多 白酒

### Clarendelle Bordeaux Blanc AOC

產區 | Bordeaux AOC, France

品種 | Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle



CW-203

具有精緻口感與均衡架構的白酒，  
就如同歐布里昂城堡一樣富有層次與神秘感。  
大多數的白酒都是以單一葡萄品種釀成的，  
但希帝波爾多白酒與眾不同，  
是以優異的混調技巧結合兩種波爾多傳統品種，  
讓Sémillon與Sauvignon Blanc的特色完美結合，  
某些時候也會加入些許Muscadelle，  
呈現一款獨特又和諧的白酒。

#### 品試筆記 |

帶有玫瑰花瓣與鳳梨、白桃等熱帶水果芬芳。  
Sémillon、Muscadelle葡萄賦予酒款飽滿的酒體、  
豐富的風味以及礦石氣息，  
結構平衡、尾韻新鮮迷人。

#### 建議搭配 |

適飲溫度：攝氏10到12.5度，開瓶後可立即飲用，無須醒酒。  
適合搭配海鮮、魚排、壽司。

#### 獎項 |

2021 James Suckling - 92 points (20)  
2021 James Suckling - 92 points (19)  
2020 Japan Women's Wine Awards - Gold (18)  
2019 James Suckling - 91 points (18)  
2016 Decanter World Wine Awards - Bronze (14)  
2014 Concours Mondial de Bruxelles Awarded - Gold (12)



## 希帝波爾多 琥珀甜白酒(500ml)

### Clarendelle Amberwine

產區 | Monbazillac, France

品種 | Sémillon, Muscadelle, Sauvignon Blanc



CW-261

希帝波爾多琥珀甜白酒的口感特質與精巧架構  
來自於晚摘過熟葡萄，  
甚至是珍貴的貴腐葡萄（與索坦甜白酒所使用的葡萄相同）。  
酒名「琥珀甜白酒」取自其經過多年陳放後所展現的迷人琥珀色，  
是由Sémillon、Muscadelle和Sauvignon Blanc葡萄釀造而成。

#### 品試筆記 |

討喜、清澈的金黃色澤，香氣活潑清新，帶有洋槐花、柑橘和杏桃香。  
入口先感覺到酒體的飽滿大器，  
迷人而集中的濃郁果香，以及些許蜂蜜氣息。  
甜美的糖度與酸度正好形成平衡，  
餘韻中有悠長濃郁的香氣、些許香料和糖漬水果的風味。

#### 建議搭配 |

適飲溫度為攝氏9到12度，建議飲用前半小時先開瓶醒酒。  
適合搭配藍紋起司、甜點等料理。

#### 獎項 |

2019 International Wine & Spirit Competition - Silver (15)  
2018 International Wine Challenge - Silver (15)  
2018 Decanter World Wine Awards - Silver (15)  
2017 International Wine Challenge - Bronze (12)  
2017 Decanter World Wine Awards - Commended (12)  
2012 Concours Mondial de Bruxelles - Silver (03)

禁止酒駕



酒後不開車 安全有保障

禁止酒駕



酒後不開車 安全有保障





## 希帝波爾多 粉紅酒

### Clarendelle Bordeaux Rosé AOC

產區 | Bordeaux AOC, France

品種 | Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon



CR-401

這是希帝酒廠的第一支頂級粉紅酒，  
釀造靈感來自於過去的「Clairet」波爾多紅葡萄酒，  
這款精緻美妙的高級佳釀  
以Merlot、Cabernet Franc及Cabernet Sauvignon釀造而成，  
酒質完美均衡，風格優雅。

#### 品試筆記 |

在控溫下進行短時間的泡皮後進行榨汁，  
使酒液有著美麗的淡粉紅色光芒，並擁有豐富且柔順的風味。  
濃郁的紅莓果、葡萄柚、荔枝等熱帶水果芳香。  
口感圓潤、帶有鮮明的礦物感與些許鹹味，集中度良好。  
整體風味清新、可口，充滿果香。

#### 建議搭配 |

適飲溫度：攝氏10到12.5度，開瓶後可立即飲用，無須醒酒。  
適合搭配碳烤魚肉、海鮮、羊肉等料理。

#### 獎項 |

2021 Concours Mondial de Bruxelles Rosé Selection - Silver (20)  
2019 International Wine & Spirit Competition - Bronze (18)  
2018 Decanter World Wine Awards - Bronze (17)  
2016 International Wine Challenge - Bronze (15)  
2013 Mondial du Rose - Argent (12)



## 希帝波爾多 紅酒

### Clarendelle Bordeaux Rouge AOC

產區 | Bordeaux AOC, France

品種 | Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc



CR-201

希帝酒廠的紅葡萄酒以兼具平衡感與優雅特質為目標，  
而不是想以果醬般的濃厚風味作為主軸。  
技巧性的混調三種波爾多傳統品種，  
包括Merlot、Cabernet Sauvignon和Cabernet Franc。  
Domaine Clarence Dillon釀酒師和Clarence Dillon Wines釀酒團隊  
通過融合每種葡萄品種的質量和特點，生產出完美和諧的葡萄酒。

#### 品試筆記 |

散發黑莓、黑醋栗等豐富的水果香氣，單寧扎實、優雅。  
良好的酸度，使得整體清新、優雅，尾韻強勁、悠長而完美。

#### 建議搭配 |

適飲溫度：攝氏18到20度，建議開瓶後醒酒約1小時再飲用。  
適合搭配牛排、白肉料理、羊肉與起士。

#### 獎項 |

2022 James Suckling - 91 points (19)  
2021 James Suckling - 91~92 points (20)  
2019 James Suckling - 91 points (18)  
2018 International Wine Challenge - Bronze (17)  
2017 Decanter World Wine Awards - Bronze (13)  
2017 James Suckling - 92 points (16)

禁止酒駕



酒後不開車 安全有保障

禁止酒駕



酒後不開車 安全有保障



## 希帝波爾多 梅多克紅酒

Clarendelle Médoc Rouge

產區 | Médoc, France

品種 | Merlot, Cabernet Sauvignon



CR-211

### 品試筆記 |

色澤濃郁，富有黑醋栗和黑莓的香氣。

新鮮果味繚繞於口中，同時帶著橡木風味。

單寧細緻優美，酒體中等，結構均衡，擁有良好的陳年潛力。

### 建議搭配 |

適合搭配香烤羊肩排、沙朗牛肉捲等料理。

### 獎項 |

2022 James Suckling - 92 points (19)

2021 James Suckling - 91 points (18)

2019 James Suckling - 92 points (16)

2019 International Wine & Spirit Competition  
- 90 points & Silver (16)

2017 James Suckling - 92 points (14)



## 希帝波爾多 聖艾美濃紅酒

Clarendelle Saint-Émilion Rouge

產區 | Saint-Émilion, France

品種 | Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon



CR-241

### 品試筆記 |

深沉的石榴石色澤，和諧、令人垂涎的風味。

豐沛多汁的櫻桃、李子與無花果芬芳，

引領出各式花香並伴隨些許灌木叢氣息。

口感圓潤，迷人的水果風味伴隨辛香料、可可氣息，

細緻、優雅的單寧令人愉悅。

### 建議搭配 |

適合搭配紐約客牛排、煙燻鹿肉、紅燒乳鴿等料理。

### 獎項 |

2022 James Suckling - 90~91 points (21)

2022 James Suckling - 93 points (19)

2021 James Suckling - 92 points (18)

2019 James Suckling - 90~91 points (18)

2019 James Suckling - 92 points (16)

2018 James Suckling - 91 points (15)

禁止酒駕



酒後不開車 安全有保障

禁止酒駕



酒後不開車 安全有保障



## 希帝波爾多 貝沙克-雷奧良紅酒

Clarendelle Pessac-Léognan AOC

產區 | Pessac-Léognan AOC, France

品種 | Bordeaux Blend Red



CR-201P

僅在特定年份才進行混釀上市的限量酒款!

這款佳釀所使用的葡萄皆來自歐布里昂城堡與密森歐布里昂城堡，

其中，2016年希帝波爾多 貝沙克-雷奧良紅酒

可譽為十年來最好的年份。

### 品試筆記 |

紅色及藍色水果芬芳中帶著誘人的雪松橡木桶氣息，

與新鮮淡菸草、綠葉香氣完美融合。

口感如絲絨般柔順、精緻卻濃郁，擁有相當豐富的紅李與莓果風味。

集中度高、優雅、後韻悠長且綿延不斷。

### 建議搭配 |

適合搭配牛肉及鹿肉料理。

### 獎項 |

2019 James Suckling - 93 points (16)

2019 Wine Enthusiast - 91 points (16)

“

A wine defined  
by balance, elegance  
and complexity.

”

禁止酒駕 酒後不開車 安全有保障

