

# CHÂTEAU LA GRANDE CLOTTE



## La Grande Clotte Blanc 2016

Les raisins de ce petit vignoble unique de 1 ha, sont issus de cépages blancs traditionnels du Bordelais, plantés en 1992, sur un très beau terroir de la commune de Lussac, produisant historiquement des vins rouges en appellation Lussac Saint-Emilion. Tous les soins sont apportés par les exploitants : effeuillage, vendanges manuelles, sélection sévère sur pied et en table de tri, ainsi que des fermentations en barrique avec élevage sur lie. Cette cuvée, le premier vin blanc produit de la région rive droite, confidentielle dans sa production, exprime une très belle complexité aromatique et une bouche pleine, équilibrée, harmonieuse et savoureuse.



### Notes des Exploitants

Ce vin se caractérise par une belle robe brillante et par un nez complexe présentant des notes d'agrumes, de fleurs, de fruits blancs, et de grillé. En bouche, le vin est charnu, harmonieux et élégant, équilibré par une belle acidité.

### Potentiel de garde

Le vin sera à son apogée en 2019 - 2020. Son potentiel de garde est d'environ 4 à 6 ans.

### Le Millésime 2016

Après un hiver très doux et pluvieux, le printemps a été plutôt chaud, assurant un très bon débourrement. Le mois de juin a été ensuite très pluvieux et frais, rendant la gestion des maladies compliquée. La floraison s'est déroulée sous des conditions non propices. Les mois d'été, ont été historiquement chaud et sec. La maturation du raisin a donc été excellente et l'état sanitaire parfait. De légères pluies en septembre ont permis de maintenir la fraîcheur des arômes, un millésime exceptionnelle en perspective.

### Vinification

Nous avons vendangé en sélectionnant soigneusement chaque zone homogène pour apporter au chai de la propriété des raisins de même maturité. Les grappes sont triées rigoureusement sur pied, puis sur table de tri, avant d'être pressées en vendange entière, le tout très rapidement et sous des températures les plus froides possibles. Les jus ainsi obtenus, protégés de l'oxygène, sont débourbés, puis stabulés à froid durant plusieurs jours avant d'être entonnés pour la fermentation alcoolique. Un batonnage régulier des lies conduit par la dégustation est réalisé durant plusieurs mois, afin d'obtenir la complexité et le charnu souhaité.

### Date des vendanges

Sauvignon Blanc : 22 Septembre  
Sauvignon Gris : 19 Septembre  
Sémillon : 23 Septembre  
Muscadelle : 23 Septembre

### Assemblage

Sauvignon Blanc : 50 %  
Sauvignon Gris : 20 %  
Sémillon : 20 %  
Muscadelle : 10 %

### Elevage

6 mois en barrique  
neuves, élevage sur lie.

Adresse siège social et postale : Château La Grande Clotte, Lieu dit la Clotte, 33570, LUSSAC.

Email : [julie.rapet@lagrandeclotte.com](mailto:julie.rapet@lagrandeclotte.com) / Tél : 06 49 77 23 97

