

CHÂTEAU LA GRANDE CLOTTE



La Grande Clotte Blanc 2018

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 or et par un nez complexe, charnu présentant des notes de fruits blancs et exotiques. En bouche, le vin présente un gras et une longueur exceptionnel, équilibré par une belle acidité.

Potentiel de garde

Le vin sera à son apogée en 2021 - 2022. Son potentiel de garde est d'environ 4 à 6 ans.

Le Millésime 2018

Les années en 8 se terminent bien en général ! 2018 ne fait pas exception. Après avoir noyé les tailleurs cet hiver, épuisé nos nerfs ce printemps, luttant corps et âme contre le mildiou, le millésime fait un virage à 180 degrés début juillet et le miracle bordelais se produit une nouvelle fois avec un été et un début d'automne magnifiques ! L'été 2018 est le plus chaud après celui de 2003 mais sans les excès et blocages de ce dernier.

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 : 19 Septembre
Sauvignon Gris : 19 Septembre
Sémillon : 22 Septembre
Muscadelle : 22 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 / Tél : 06 49 77 23 97

