

CHÂTEAU LA GRANDE CLOTTE



La Grande Clotte Rouge 2016 - Cuvée L'Envolée

Le vignoble du Château La Grande Clotte, d'un seul tenant, est situé sur un très beau terroir argilo-calcaire de l'appellation Lussac Saint-Emilion. Sur les 1 hectare de vieilles vignes sélectionnées pour la réalisation de cette cuvée haut de gamme « L'Envolée », tous les soins sont apportés par les exploitants : effeuillages, vendanges vertes, récolte manuelle, passage sur table de tri, fermentation intégrale en barrique neuve et élevage de plus de 16 mois. Cette cuvée reflète l'équilibre parfait entre puissance, profondeur, complexité, et douceur.



Notes des Exploitants

Le millésime 2016 présente une couleur très dense. Le nez est riche, profond avec une exceptionnelle finesse. Ce vin est très équilibré, à la fois puissant et d'une extrême douceur. Les tanins murs et soyeux, ainsi que la fraîcheur présagent d'une garde exceptionnelle.

Potentiel de garde

Le vin sera à son apogée en 2024 - 2026. Son potentiel de garde est d'environ 12 à 15 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 puis éraflées dès leur arrivée à la cave. Les fermentations, dites « intégrales », se déroulent en barriques neuves. Tous les lots sont dégustés chaque jour pour pouvoir adapter le temps de contact des pellicules et déterminer la concentration optimale. Une longue cuvaison est mise en place afin d'obtenir la concentration souhaitée. L'élevage se déroule ensuite dans les mêmes barriques durant environ 16 mois.

Date des vendanges

Merlot : 15 Octobre

Elevage

16 mois en barriques neuves

Assemblage

Merlot : 100 %

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

