

CHÂTEAU LA GRANDE CLOTTE



La Grande Clotte Rouge 2018

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 ces 6,5 hectares de vignes rouges, tous les soins sont apportés par les exploitants : effeuillages, vendanges vertes, récolte à pleine maturité parcelle par parcelle, passage sur table de tri, ainsi que des macérations en cuves thermo-régulées. Cette cuvée fruitée, complexe, puissante et soyeuse reflète l'expression du savoir-faire et du respect d'un terroir exceptionnel.

Notes des Exploitants

Le millésime présente une couleur grenat profonde. Le nez est gourmand, fruité, légèrement réglissé avec des notes fondues de vanille et caramel. En bouche le vin exprime beaucoup de douceur et de rondeur, mais le millésime se caractérise également par une belle structure.

Potentiel de garde

Le vin sera à son apogée en 2023 - 2024. Son potentiel de garde est d'environ 5 à 8 ans.

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 vinifications se déroulent dans des cuves thermo-régulées. Tous les lots sont dégustés chaque jour pour pouvoir adapter le temps de contact des pellicules et déterminer la concentration optimale en fonction du type de vin recherché et des fruits récoltés. Nous préférons faire de petits remontages très régulièrement afin d'extraire seulement les tanins les plus fins qui vont apporter élégance et structure à cette cuvée. De même une longue cuvaison est mise en place afin d'obtenir la concentration souhaitée.

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



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.

Date des vendanges

Merlot : 5 Octobre

Cabernet Franc : 12 Octobre

Elevage

80 % en cuve inox.

20 % barrique de chêne français.

Assemblage

Merlot : 90 %

Cabernet Franc : 10 %

