

CHÂTEAU LA GRANDE CLOTTE



La Grande Clotte Rouge 2018 - 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 2018 présente une couleur très dense. Le nez est riche, profond avec des notes de fruits noirs et de vanille. Ce vin reflète l'équilibre parfait entre la puissance tanique et la sucrosité du fruit. Les tanins murs et soyeux, ainsi que la fraîcheur présagent d'une garde exceptionnelle.

Potentiel de garde

Le vin sera à son apogée en 2026 - 2028. Son potentiel de garde est d'environ 12 à 15 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 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 : 10 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

