

CHÂTEAU LA GRANDE CLOTTE



La Grande Clotte Blanc 2019

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 un nez très complexe, présentant des notes d'abricot, de pêche et de fruits confits. En bouche, le vin présente beaucoup de gras et de charnu, équilibré par une belle acidité, beaucoup de finesse et d'élégance.

Potentiel de garde

Le vin sera à son apogée en 2022 - 2023. Son potentiel de garde est d'environ 4 à 6 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 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.

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 2019

Après un débourrement précoce, l'avance a été perdue à la floraison en raison des conditions fraîches et humides du printemps. La Météo a radicalement changé dès la dernière décade de juin laissant place à des conditions estivales chaudes et sèches, seulement ponctuées de deux épisodes pluvieux fin juillet et début août. Ces pluies ont évité que les contraintes hydrique ne deviennent trop importantes. De ces conditions estivales sudiste il en résulte des vins très riches et aromatiques.

Date des vendanges

Sauvignon Blanc : 20 Septembre

Sauvignon Gris : 20 Septembre

Sémillon : 21 Septembre

Muscadelle : 28 Septembre

Assemblage

Sauvignon Blanc : 50 %

Sauvignon Gris : 20 %

Sémillon : 20 %

Muscadelle : 10 %

Elevage

6 mois en barrique
neuves, élevage sur lie.

