

CHÂTEAU LA GRANDE CLOTTE



La Grande Clotte Blanc 2020

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 riche et d'une incroyable intensité aromatique, présentant des notes de fruits blancs, et exotiques. En bouche, le vin est gras, charnu et équilibré par une belle acidité, beaucoup de concentration.

Potentiel de garde

Le vin sera à son apogée en 2023 - 2024. 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 2020

Le 2020 est un millésime de contraste. Il commence avec un hiver très pluvieux suivi d'un printemps tropical. La gestion des maladies et du travail du sol a donc été particulièrement compliquée. Le miracle apparaît début juin avec l'installation de conditions sèches et fraîches jusqu'à la véraison, puis de plus en plus chaudes durant le mois d'août. Quelques orages salvateurs ont permis de laisser respirer la vigne et de maintenir un équilibre pour nos futurs vins. Un excellent millésime à Bordeaux!

Date des vendanges

Sauvignon Blanc : 15 Septembre

Sauvignon Gris : 15 Septembre

Sémillon : 18 Septembre

Muscadelle : Septembre

Assemblage

Sauvignon Blanc : 50 %

Sauvignon Gris : 20 %

Sémillon : 20 %

Muscadelle : 10 %

Elevage

6 mois en barrique
neuves, élevage sur lie.

