

CHÂTEAU LA GRANDE CLOTTE



La Grande Clotte Rouge 2019 - 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 2019 présente une couleur très dense. Le nez est riche, très concentré, avec beaucoup de fruit noirs et de gourmandise. En bouche, cette cuvée présente un potentiel tannique très élevé, mais uniquement avec des tanins mûrs, fin et soyeux. L'équilibre est parfait entre puissance, sucrosité et douceur. Très belle longueur en bouche.

Potentiel de garde

Le vin sera à son apogée en 2027 - 2029. Son potentiel de garde est d'environ 12 à 15 ans.

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.

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 : 5 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

