

CHÂTEAU LA GRANDE CLOTTE



La Grande Clotte Rouge 2019

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, avec des notes de fruits pâtisseries, et de réglisse. En bouche le vin exprime beaucoup de volume, les fruits sont croquants et bien mûrs, l'équilibre est parfait entre gras, charnu et puissance. Les notes boisées sont bien fondues.

Potentiel de garde

Le vin sera à son apogée en 2024 - 2025. 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 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

Merlot : 30 Septembre

Malbec : 29 Septembre

Cabernet Franc : 4 Octobre

Elevage

80 % cuve inox / 20 % barrique française

Assemblage

Merlot : 85 %

Cabernet Franc : 8 %

Malbec : 7 %

