

CHÂTEAU LA GRANDE CLOTTE



La Grande Clotte Rouge 2020 - Conversion vers l'agriculture biologique !

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 8 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 2020 présente une couleur très dense. Le nez est riche, profond avec une exceptionnelle finesse. Ce vin est très équilibré, à la fois puissant et d'une extrême douceur. Les tanins sont murs et soyeux. La persistance en bouche est longue grâce notamment au maintien d'une belle fraîcheur malgré le millésime chaud.

Potentiel de garde

Le vin sera à son apogée en 2025 - 2026. Son potentiel de garde est d'environ 8 ans.

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!

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.

Date des vendanges

Merlot : 23 Septembre
Cab Franc : 29 Septembre
Malbec : 29 Septembre

Elevage 80 % en cuve inox / 20 % barrique

Assemblage

Merlot : 85 %
Cabernet Franc : 10 %
Malbec : 5 %

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

