

CHÂTEAU LA GRANDE CLOTTE (Michel Rolland Collection) 2012

Lussac Saint-Emilion AOP

Présentation de la propriété

Vignoble très ancien et d'un seul tenant situé sur le beau terroir argilo-calcaire de Lussac, le Château La Grande Clotte est le cinquième cru de la Rive droite signé Michel Rolland. Sur les 7 hectares du vignoble, certains pieds sont âgés de plus de 60 ans. Un programme de replantation étalé dans le temps est en cours. L'objectif est de remplacer les plus vieilles vignes, de rajeunir l'encépagement du domaine. Tous les meilleurs soins sont apportés au vignoble. L'effeuillage et les vendanges vertes permettent de maîtriser les rendements. Les vendanges commencent lorsque les grappes ont atteint leur pleine maturité. La récolte se fait parcelle par parcelle afin de préserver les caractéristiques de chaque cépage. Les chais, récemment refaits à neuf, permettent d'élaborer un vin d'une grande qualité. Château La Grande Clotte bénéficie de toute l'expérience œnologique de l'équipe de Michel Rolland. Un élevage en cuve et une mise en bouteille précoce permettent à cette cuvée de préserver tous les arômes et la fraîcheur du fruit.

Fiche technique

Région : Bordeaux

Lieu : Lussac

Superficie : 7 hectares

Assemblage du vin : 80% merlot, 20% cabernet franc

Type sols : Argilo-calcaire

Age des Vignes : 20 ans

Vendanges : Manuelles, en petites cagettes

Méthode vinification : Traditionnelle, en cuves thermorégulées avec une sélection parcellaire.

Commentaires de dégustation

Château La Grande Clotte 2012 présente une robe rouge assez brillante avec des reflets grenats. Le bouquet est expressif et ouvert sur des notes de fruits mûrs (framboise, mûres, cassis) mêlées à des notes épicées et vanillées qui se fondent bien dans le bouquet. La bouche est équilibrée et élégante, la texture soyeuse avec une belle fraîcheur donnant une belle longueur en bouche.

Accord mets et vin : Se déguste avec une entrecôte grillée, un pigeon rôti ou un plateau de fromages.

Température de service : Entre 16°C et 18 °C

Garde : Entre 3 et 5 ans avec les caractéristiques organoleptiques décrites ci-dessus. Au-delà de cette période, vous constaterez une évolution du profil sensoriel, sans altération pour la qualité du vin.

Récompense

Médaille d'or au Concours Gilbert et Gaillard 2015

