Wijnfiche

Château La Gaffeliere - 1er G.C.C. | St. Emilion G.C.
Frankrijk (ST. EMILION) — 2018

Domein

Château la Gaffeliere

Château la Gaffelière is reeds een Grand Cru Classé sinds het begin van St.-Emillion classificatie in 1959. De wijnstokken zijn al sinds de Gallo-Romeinse tijd aanwezig op het terrein van Château La Gaffelière, zoals blijkt uit de talrijke mozaïeken die graaf Léo de Malet Roquefort in 1969 ontdekte.

De wijn is afkomstig van een uitzonderlijk terroir, een "gouden driehoek" genesteld tussen de heuvels van Pavia en Ausone. Maar een groots terroir is niets waard zonder de nodige zorg van de mens. De familie Malet Roquefort beheert het domein al meer dan drie eeuwen met passie, met één enkel doel: de waarde van de wijngaard verhogen en tegelijkertijd een geweldige wijn produceren met een uitzonderlijk bewaarpotentieel!

Vinificatie

De druiven worden 12 uur in een koelkamer bij 7°C bewaard voordat ze door de optische sorteermachine gaan. Vinificatie per perceel in roestvrijstalen tanks met temperatuurregeling, gevuld door zwaartekracht en zonder toevoeging van zwavel. Alcoholische gisting met regelmatig overpompen. Malolactische gisting in tanks (75%) en vaten (25%). Maceratie gedurende 31 dagen voor Merlot en 33 dagen voor Cabernet Franc. Rijping gedurende 14 maanden in eiken vaten (60% nieuw).

Smaak

Château La Gaffelière biedt aroma's van bramen en bosbessen. De tannines zijn stevig en de afdronk is fris. Het is een precieze en klassevolle wijn.

Gerechten

Kaas - hard | Wild

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Merlot (58%), Cabernet Franc (42%)
Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis
Te bewaren (jaren): > 10
Serveertemperatuur: 15-18 °C
Smaakprofiel: Soepel sappig

