Wijnfiche

Château La Gaffeliere - 1er G.C.C. | St. Emilion G.C.
France (ST. EMILION) — 2017

Domaine

Château la Gaffeliere

Château La Gaffelière évoque tout d'abord un Grand Vin, 1er Grand Cru Classé depuis l'origine du classement de Saint-Emilion, en 1959. La vigne est présente sur les terres du Château La Gaffelière depuis l'époque galloromaine comme l'attestent de nombreuses mosaïques découvertes par le Comte Léo de Malet Roquefort en 1969. Le cru émane d'un terroir exceptionnel, un « triangle d'or » niché entre les collines de Pavie et d'Ausone. Cependant, un grand terroir n'est rien sans la volonté des hommes. La Famille de Malet Roquefort dirige avec passion la destinée de la propriété depuis plus de trois siècles, avec un seul but : la valorisation du vignoble tout en produisant un grand vin de garde.

Vinification

Date des vendanges Merlot: Du 19 septembre au 3 octobre Cabernet Franc: du 28 septembre au 3 octobre Viticulture Taille en guyot double et simple , enherbement des parcelles, effeuillage et vendange en vert. Agriculture raisonnée sans herbicide et insecticide. Vendanges manuelles en cagettes. Les raisins restent 12 heures en chambre froides à 7°C puis passent au tri optique. Vinification parcellaire en cuves inox thermo-régulées remplies par gravit. Fermentation alcoolique avec remontages et pigeages. Fermentation malolactique en cuves (75%) et barriques (25%). Elevage: 15 mois en barriques. 50% en barriques neuves (chêne français). Soutirages à l'ésquive.

Dégustation

Les fruits fermes et foncés, le cassis et la myrtille, sont accompagnés de tanins insistants qui font leur apparition tôt et restent en place. Il va bien vieillir grâce à l'équilibre entre le fruit et l'acidité. Un style contemporain qui est très bon.

Mets adaptées

Fromage - fort | Gibier

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Merlot (60%), Cabernet Franc (40%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Souple et juteux