Wijnfiche

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

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

Les raisins restent 12 heures en chambre froides à 7°C. Tri optique. Vinification parcellaire en cuves inox thermo-régulées remplies par gravité et sans utilisation de soufre. Fermentation alcoolique avec remontages et pigeages. Fermentation malolactique en cuves (75%) et barriques (25%). Macération durant 31 jours pour les Merlots et 33 jours pour les Cabernets Francs.. Les vins sont enfin élevés en fûts de chêne français (60% neuves) pendant une période de 14.

Dégustation

Le Château La Gaffelière offre des arômes de mûres et de myrtilles. Les tanins sont fermes et la finale est fraîche. C'est un vin précis et de grande classe.

Mets adaptées

Fromage - fort | Gibier

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Merlot (58%), Cabernet Franc (42%)
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): > 10
Servir à: 15-18 °C
Profil de goût: Souple et juteux

