

CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE



CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION

MILLÉSIME 2014

VIGNOBLE

Superficie : 38 hectares, dont 22 en 1er Grand Cru Classé
Sol : plâteau calcaire, côte argilo-calcaire, pied de côte plus siliceux
75% Merlot et 25% Cabernet Franc

AGE MOYEN DES VIGNES

28 ans

ASSEMBLAGE 2014

85% Merlot et 15% Cabernet Franc

DEGRÉ

14% vol.

DATE DES VENDANGES

Du 22 septembre au 13 octobre

VITICULTURE

Taille en guyot double et simple, enherbement des parcelles, effeuillage et vendange en vert.
Agriculture raisonnée. Vendanges manuelles en cagettes.

VINIFICATION

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 gravité

- ✓ fermentation alcoolique avec remontages et pigeages
- ✓ fermentation malolactique en cuves (75%) et barriques (25%)

ELEVAGE

14 mois en barriques dont 50% en barriques neuves (chêne français). Soutirages à l'èsquive

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DU MILLÉSIME

Un printemps relativement chaud et clément a permis une belle sortie de fruits homogène, ce qui laisse augurer une belle récolte. Hélas, les conditions climatiques se sont dégradées fin juin : la succession d'épisodes pluvieux jusqu'à fin août a entraîné un étalement de la véraison. Heureusement, la première quinzaine de septembre fut chaude et sèche, ce qui permet de gommer le décalage au de maturité des baies. Les très belles températures en Septembre se révèlent très favorables, un été indien inespéré après un été maussade... Les maturités ont évolué de façon idéale et l'état sanitaire du vignoble est resté remarquable.

