



CHATEAU   
**LA GAFFELIÈRE**  
*1<sup>er</sup> Grand Cru Classé*

MILLÉSIME 2021

### VIGNOBLE

Superficie: 22 hectares en 1er Grand Cru Classé  
Sol: plateau calcaire, côte argilo-calcaire, pied de côte plus siliceux.  
Encépagement : 70% Merlot et 30% Cabernet Franc Certification Haute Valeur Environnementale (HVE)

### ASSEMBLAGE

58% Merlot et 42% Cabernet Franc

### VITICULTURE

Agriculture ultra raisonnée (HVE)  
Enherbement des parcelles  
Taille en guyot double et simple  
Effeuilage et vendange en vert  
Vendanges manuelles en cagettes

### DATE DES VENDANGES

Merlot : Du 22 Septembre au 15 Octobre  
Cabernet Franc : Du 4 Octobre au 12 Octobre

### VINIFICATION

Les raisins restent 12 heures en chambre froides à 7°C. Tri optique  
Vinification parcellaire en cuves inox thermo-régulées remplies par gravité

- Pré-fermentaire à froid et Post-fermentaire à chaud
- Fermentation alcoolique avec remontages et pigeages
- Fermentation malolactique en cuve (75%) et barriques (25%)
- Merlots : cuvaision 25-30 jours
- Cabernets Francs : cuvaision 25-30 jours

### ELEVAGE

14 à 16 mois en barrique : 60% de barriques neuves (Chêne Français)

### Caractéristiques du Millésime

*Durant toute l'année 2021, la vigne a subi un stress important, dû aux températures assez basses, parfois du gel, un été chaotique, et une pression de la maladie (mildiou) importante.*

*Si le mois de septembre a été assez frais avec des cycles ensoleillés, et un état sanitaire des vignes finalement assez bon, le début du mois d'Octobre a vu une météo idéale afin de permettre des maturations optimales, notamment pour les Cabernet Franc. Cela a permis, selon les terroirs, de retarder et d'optimiser les vendanges des meilleures parcelles et d'avoir des raisins sains et à parfaite maturité.*

### PARAMÈTRES ANALYTIQUES

13.7% vol, AT 3.52, pH 3.3

