

# CLOS LA GAFFELIÈRE



# CLOS LA GAFFELIÈRE

SAINT-EMILION GRAND CRU  
SECOND WINE OF CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

VINTAGE 2013

## VINEYARD

Area: 22 hectares

Soil: limestone plateau, clay-limestone hillsides, more siliceous at the foot of the slopes

75% Merlot, 25% Cabernet Franc

## AVERAGE AGE OF THE VINES

35 years

## BLEND

50% Merlot, 50% Cabernet Franc

## DATES OF THE HARVEST

From 1st october to 8 october

## VITICULTURE

Double Guyot pruning, grass cover between the rows.

## VINIFICATION

Sorting of grapes by density (berry sorting)

Vinification by parcel in stainless-steel temperature-controlled tanks, filled by gravity.

- alcoholic fermentation with pumping over and punching down
- malolactic fermentation in tank

## AGEING

13 months in one- and two-year barrels. Three rackings

## GENERAL CHARACTERISTICS OF THE VINTAGE

*Le début de l'hiver fût froid avec des périodes neigeuses, or, Février et Mars se verront plus chauds (températures supérieures à 15°C et faibles précipitations) favorisant un réveil végétatif et un débourrement plus précoces. Ces conditions climatiques vont s'accroître dès le mois d'Avril entraînant un développement harmonieux de la végétation et une pousse très active. Dès lors, l'avance du vignoble est notable (15j par rapport à 2010), la floraison sera courte, homogène avec très peu de coulure.*

*Ce temps chaud et sec persiste accentuant les symptômes de stress hydrique et de carences. L'épisode caniculaire du 26 Juin aura pour conséquences des phénomènes d'échaudage et de blocage sur les baies.*

*Fort heureusement l'été sera beaucoup plus dans la norme avec une phase de maturation plus humide. A la veille des vendanges, les raisins présentent une bonne maturité au niveau des pellicules et des tanins*

