

# CLOS LA GAFFELIÈRE



# CLOS LA GAFFELIÈRE

SAINT-EMILION GRAND CRU  
SECOND VIN DU CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

MILLÉSIME 2014

## VIGNOBLE

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

## AGE MOYEN DES VIGNES

28 ans

## ASSEMBLAGE 2014

90% Merlot et 10% Cabernet Franc

## DEGRÉ

13.5 % vol

## DATE DES VENDANGES

Du 22 septembre au 13 octobre

## VITICULTURE

Taille en guyot double, enherbement des parcelles.

## VINIFICATION

Tri des raisins par densité (tri baies)

Vinification parcellaire en cuves inox thermo-régulées remplies par gravité.

- ✓ fermentation alcoolique avec remontages et pigeages
- ✓ fermentation malolactique en cuve

## ELEVAGE

12 mois en barriques de un et deux vins. Trois soutirages

## 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 permit 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.*

