

CLOS LA GAFFELIÈRE



CLOS LA GAFFELIÈRE

SECOND VIN DU CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE SAINT EMILION GRAND CRU

MILLÉSIME 2018

VIGNOBLE

Superficie : 38 hectares, dont 22 en 1er Grand Cru Classé
Sol: pied de côte argilo Calcaire
Encépagement: 70% Merlot et 30% Cabernet Franc

VITICULTURE

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

DATE DES VENDANGES

Merlot: 20 septembre au 1 octobre
Cabernet Franc: 9 et 10 octobre

VINIFICATION

Tri des raisins par densité (tri baies).
Vinification parcelleuse en cuves inox thermo-régulées remplies par gravité et sans utilisation de soufre.
Vinification en grappes entières
Fermentation alcoolique avec remontages et pigeages.
Fermentation malolactique en cuves.

ELEVAGE

12 mois en barrique de 1 et 2 vins et 15% en barrique neuve
3 soutirages.

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

La période hivernale a connu des précipitations importantes. De ce fait il a été difficile de rentrer dans les parcelles avant le débourrement, au début du mois d'avril. Nous avons échappé à deux épisodes de grêle qui ont frappé le Bordelais fin mai. La floraison a été accompagnée de fortes précipitations mais heureusement il y a eu peu de coulure. Des épisodes orageux en juin et juillet ont accentué la pression du mildiou jusqu'à la véraison (fin juillet pour les Merlots, courant août pour les Cabernets Francs). Le mois d'août est sec et caniculaire avec des températures frôlant les 40°C, entraînant quelques blocages sur les fins de véraison. Une attention de chaque instant a été nécessaire pour maintenir un potentiel qualitatif et un volume suffisant. Les températures élevées et le ciel clément ont permis des vendanges dans de bonnes conditions.

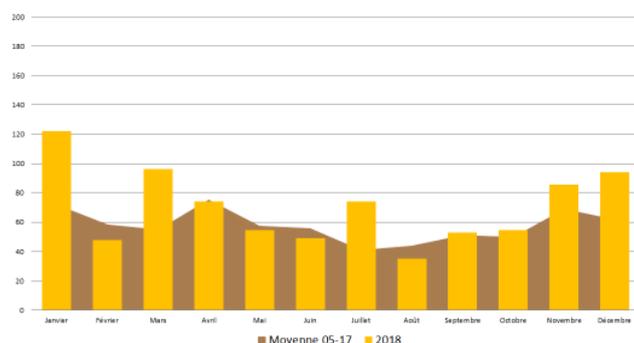
ASSEMBLAGE 2018

90% Merlot et 10% Cabernet Franc

PARAMÈTRES ANALYTIQUES

14.2% vol., AT 2.98, pH 3.65, IPT 86

PLUVIOMÉTRIE MENSUELLE



SOMME THERMIQUE MENSUELLE

