



CLOS LA GAFFELIÈRE

SAINT-EMILION GRAND CRU

MILLÉSIME
2024



Clos La Gaffelière, dès sa création au début des années 1980, profite du savoir-faire et de l'exigence de la Famille. Élevé avec le même soin que le premier vin, Château La Gaffelière, il est issu des pieds de côtes argileux et est élaboré dans un cuvier et un chai spécifiques.



VIGNOBLE

Superficie : 20 hectares

Sol : Côteaux et pieds de côtes argileux

Encépagement : 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Certification Haute Valeur Environnementale (HVE)

VITICULTURE

Agriculture raisonnée

Enherbement des parcelles

Taille en guyot double et simple

Effeillage et vendange en vert

Vendanges manuelles en cagettes

VINIFICATION

Tri des raisins par densité

Vinification parcellaire en cuves inox thermo-régulées

Fermentation alcoolique avec remontages

Fermentation malolactique en cuves

ÉLEVAGE

50% en barriques (dont 50% de barriques neuves)

50% en cuves

DATES DE VENDANGES & RENDEMENT

Merlot : Du 19 septembre au 03 octobre

Cabernet Franc : Les 3 et 4 octobre

Rendement : 40hl/ha

ASSEMBLAGE

90% Merlot, 10% Cabernet Franc

PARAMETRES ANALYTIQUES

13.3% vol, 3.3 AT, 3.6 pH

PARTICULARITÉS DU MILLÉSIME

Après une floraison survenant avec un léger retard par rapport à 2023, de 7 à 10 jours, et un été ponctué d'épisodes pluvieux alternant avec de fortes chaleurs, les vendanges ont débuté à la mi-septembre pour les terroirs les plus précoces. Les merlots affichent une belle maturité, équilibrés et empreints de fraîcheur, tandis que les cabernets francs se distinguent par leur caractère floral, leur délicatesse et une remarquable complexité.