



**CLOS
LA GAFFELIÈRE**
SAINT-EMILION GRAND CRU

MILLÉSIME 2021

VIGNOBLE

Superficie : 20 hectares

Sol: Côteaux et Pieds de côtes Argileux

75% Merlot, 25% Cabernet Franc

ASSEMBLAGE

85% Merlot, 15% Cabernet Franc

DATES DES VENDANGES

Merlot: Du 13 Septembre au 9 Octobre

Cabernet Franc: Du 9 Octobre au 12 Octobre

VITICULTURE

Agriculture raisonnée.

Taille en guyot double et simple,

Enherbement des parcelles, Effeillage,

Vendange en vert et Vendanges manuelles en cagette

VINIFICATION

Tri des raisins par densité (tri baies)

Vinification parcellaire en cuves inox thermos-régulées

- Fermentation alcoolique avec remontages
- Fermentation malolactique en cuve
- Cuvaision 25 à 30 jours

ELEVAGE

50% en barriques dont 1/2 en barriques neuves

50% en cuves

PARAMÈTRES ANALYTIQUES

13.3% vol, AT 3.1, pH 3.50

