

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.

