



CLOS LA GAFFELIÈRE

MILLESIME 2014

Elaboré lors de l'assemblage du Château La Gaffelière, le vin du Clos La Gaffelière est vinifié et élevé avec autant de soin que les lots composant le premier vin.

LE VIGNOBLE

Surface : 22 ha / 19 ha en production

Terroir : plateau calcaire, côte argilo-calcaire, pied de côte plus siliceux

Âge moyen : 35 ans

Encépagement : 80% Merlot et 20% Cabernet Franc

Densité de plantation : 5,500 à 9,600 pieds/ha

Rendement : 35 hl/ha

Conduite du vignoble : Taille en Guyot double et simple - enherbement des parcelles –
effeuillage et vendange en vert manuels – agriculture raisonnée.

LES CONDITIONS CLIMATIQUES

La période florale s'est relativement bien déroulée (homogénéité et belle sortie de fruits) ce qui laisse augurer une belle récolte. Hors fin Juin les conditions météorologiques se dégradent : une météo très humide jusqu'à fin août entraîne une forte pression des maladies cryptogamiques et un étalement de la véraison.

La première quinzaine de septembre est chaude et sèche. Ces bonnes conditions permettent de gommer le décalage au de maturité des baies.

Au vue des premières analyse et dégustation de baies , le millésime s'annonce en terme de date de vendange dans la normale.

Les très belles températures en Septembre se révèlent très favorables, un été indien inespéré après un été maussade...Les maturités évoluent et au vignoble l'état sanitaire est remarquable

LES VENDANGES

manuelles du 22 septembre au 13 octobre 2014.

1er tri à la coupe – Tri baie

VINIFICATION & ELEVAGE

Pas de foulage - Vinification parcellaire en petites cuves inox, tronconiques inversées et thermo-régulées ; remplissage par gravité.

- fermentation alcoolique avec remontages et pigeages

- fermentation malolactique 75% en cuves, 25% en barriques

12 mois en barriques d'un vin

2 soutirages à l'esquive

ASSEMBLAGE

85% Merlot, 15% Cabernet Franc

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Un vrai vin plaisir, très belle expression de son terroir et de ses origines. Fruité, notes croquantes de griotte et de violette. L'attaque est souple, les tannins sont fondus. Belle finale soulignée par des épices et des notes finement boisées.

CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE - BP 65 - 33330 Saint-Émilion - France
Tel : 05.57.24.72.15 / Fax : 05.57.24.69.06
contact@gaffeliere.com / www.gaffeliere.com

