

CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE



CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION

MILLÉSIME 2005

VIGNOBLE

Superficie : 22 hectares

Sol : plâteau calcaire, côte argilo-calcaire, pied de côte plus siliceux

80% Merlot et 10% Cabernet Franc et 10% Cabernet Sauvignon

AGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

ASSEMBLAGE 2005

80% Merlot et 15% Cabernet Franc et 5% Cabernet Sauvignon

DATE DES VENDANGES

Du 21 septembre au 5 octobre

VITICULTURE

Taille en guyot double et simple , enherbement des parcelles, effeuillage et vendange en vert.

Agriculture raisonnée. Vendanges manuelles en cagettes.

VINIFICATION

Les raisins restent 12 heures en chambre froides à 7°C puis passent au tri optique.

Vinification parcellaire en cuves inox thermo-régulées remplies par gravité

- ✓ fermentation alcoolique avec remontages et pigeages
- ✓ fermentation malolactique en cuves (50%) et barriques (50%)

ELEVAGE

14 -16 mois en barriques dont 65% en barriques neuves (chêne français). Soutirages à l'èsquive

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DU MILLÉSIME

Le millésime 2005 combine un début d'été caniculaire et sec et un mois d'Août marqué par des températures plus raisonnables. Après un été chaud et sec, le mois de Septembre à la particularité de présenter des journées chaudes et ensoleillées entrecoupées de nuits fraîches ; cette alternance permet une maturation lente et surtout l'obtention de raisins riches et aromatiques. L'extraordinaire qualité des conditions climatiques de fin de saison présagent d'un millésime exceptionnel.

