

# CLOS LA GAFFELIÈRE



# CLOS LA GAFFELIÈRE

SAINT-EMILION GRAND CRU  
SECOND VIN DU CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

MILLÉSIME 2012

## VIGNOBLE

Superficie : 22 hectares

Sol : plateau calcaire, côte argilo-calcaire, pied de côte plus siliceux  
75% Merlot et 25% Cabernet Franc

## AGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

## ASSEMBLAGE 2012

50% Merlot et 50% Cabernet Franc

## DATE DES VENDANGES

Du 4 octobre au 16 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

*La fin de l'hiver 2012 fut sèche et froide (février) accusant un déficit hydrique important. Puis le printemps resta frais mais arrosé (avril) perturbant le débourrement et entraînant des décalages*

*de pousse observable sur un même pied.*

*Enfin les températures se radoucirent mais l'épisode pluvieux de début juin déranger la floraison en accentuant les phénomènes de coulures. En Juillet des périodes très chaudes alternèrent avec de fortes baisses des températures, cette irrégularité ne favorisant pas la véraison.*

*La fin de l'été se révéla plus régulière, chaud et sec en août, septembre doux où les pluies de fin de mois ont accentué la maturité ; le vignoble est en parfait état sanitaire au moment des vendanges*

