

# CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE



# CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

1<sup>ER</sup> GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT EMILION

MILLÉSIME 2007

## VIGNOBLE

Superficie : 22 hectares en 1er Grand Cru Classé  
Sol : plâteau calcaire, côte argilo-calcaire, pied de côte plus siliceux  
75% Merlot et 25% Cabernet Franc

## AGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

## ASSEMBLAGE 2007

80% Merlot et 20% Cabernet Franc

## DATE DES VENDANGES

Du 25 septembre au 19 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 (75%) et barriques (25%)

## ELEVAGE

14 -16 mois en barriques dont 50% en barriques neuves (chêne français). Soutirages à l'èsquive

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DU MILLÉSIME

*Après un printemps chaud, la nature est en avance ce qui fait penser à des vendanges au 15 Septembre. Hélas, Juillet et Août, assez pluvieux, ont fait rependre cette avance.*

*Grâce à un excellent travail, la protection sanitaire fut parfaite et nous avons pu amener jusqu'au cuvier, un raisin sain et mûre, ce qui laisse augurer un bon millésime 2007 faisant oublier quelques frayeurs*

