

CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE



CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION

MILLÉSIME 2008

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 2008

90% Merlot et 10% Cabernet Franc

DATE DES VENDANGES

Du 9 octobre au 27 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 croissance de la vigne est rapide ce qui fait penser à des vendanges pour la mi-septembre. Cependant les mois de juillet et août très irréguliers ralentissent cette avance.

Le mois de septembre très ensoleillé a assuré la pleine maturité des baies avec une peau plus épaisse, ce qui a évité l'éclatement et assuré une bonne protection contre les maladies.

A la veille des vendanges, le raisin est sain et mature, ce qui laisse augurer un très bon millésime 2008.

