

# CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE



# CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

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

MILLÉSIME 2012

## 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 2012

80% Merlot et 20% Cabernet Franc

## DATE DES VENDANGES

Du 4 octobre au 16 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 mois en barriques dont 50% en barriques neuves (chêne français). Soutirages à l'èsquive

## 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.*

