

CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE



CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION

MILLÉSIME 2006

VIGNOBLE

Superficie : 22 hectares

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

75% Merlot et 20% Cabernet Franc et 5% Cabernet Sauvignon

AGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

ASSEMBLAGE 2006

80% Merlot et 20% Cabernet Franc

DATE DES VENDANGES

Du 21 septembre au 3 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

Après un hiver froid et sec, la floraison s'est déroulée début juin dans de bonnes conditions climatiques. Le début de l'été caniculaire et orageux, a été suivi d'un mois d'Août avec des températures fraîches nettement en dessous de la moyenne. Le mois de Septembre, quant à lui, a été celui des records en se montrant le plus chaud et le plus pluvieux depuis les cinquante dernières années. Ces conditions ont permis d'atteindre une bonne maturité des raisins mais elles ont aussi par la force des choses engendrées un tri conséquent à la vigne et au chai

