



# **Château La Gaffeliere – 1er G.C.C. | St. Emilion G.C. France (ST. EMILION) – 2018**

## **Domaine**

### **Château la Gaffeliere**

Château La Gaffelière évoque tout d'abord un Grand Vin, 1er Grand Cru Classé depuis l'origine du classement de Saint-Emilion, en 1959. La vigne est présente sur les terres du Château La Gaffelière depuis l'époque galloromaine comme l'attestent de nombreuses mosaïques découvertes par le Comte Léo de Malet Roquefort en 1969. Le cru émane d'un terroir exceptionnel, un « triangle d'or » niché entre les collines de Pavie et d'Ausone. Cependant, un grand terroir n'est rien sans la volonté des hommes. La Famille de Malet Roquefort dirige avec passion la destinée de la propriété depuis plus de trois siècles, avec un seul but : la valorisation du vignoble tout en produisant un grand vin de garde.

## **Vinification**

Les raisins restent 12 heures en chambre froides à 7°C. Tri optique. Vinification parcellaire en cuves inox thermo-régulées remplies par gravité et sans utilisation de soufre. Fermentation alcoolique avec remontages et pigeages. Fermentation malolactique en cuves (75%) et barriques (25%). Macération durant 31 jours pour les Merlots et 33 jours pour les Cabernets Francs.. Les vins sont enfin élevés en fûts de chêne français (60% neuves) pendant une période de 14.

## **Dégustation**

Le Château La Gaffelière offre des arômes de mûres et de myrtilles. Les tanins sont fermes et la finale est fraîche. C'est un vin précis et de grande classe.

## **Mets adaptées**

Fromage - fort | Gibier

## Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Franc (58%), Merlot (58%)

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): > 10

Servir à: 15-18° C

Profil de goût: Souple et juteux

