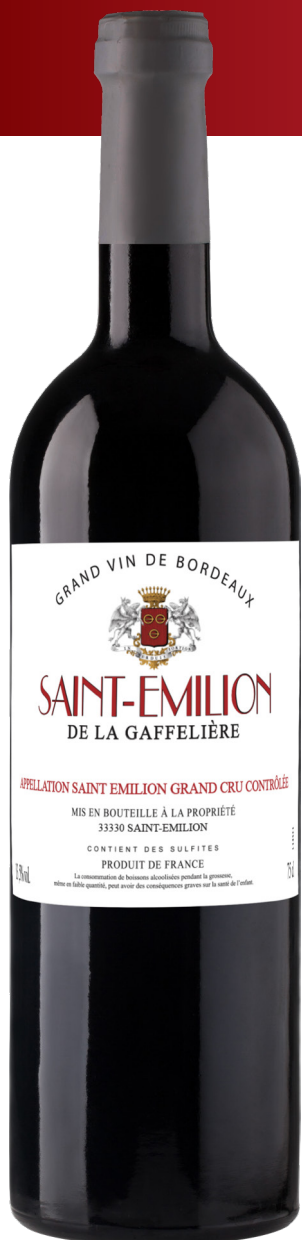


## SAINT-EMILION DE LA GAFFELIERE

### Saint-Emilion Grand Cru



#### PRESENTATION

Déjà au début de notre ère, le sol du château La Gaffelière était occupé par la vigne. Depuis le XVI<sup>e</sup> siècle une présence permanente en ces lieux fait de la famille Malet Roquefort l'une des plus anciennes actuellement à Saint-Emilion.

Cette hérédité lui confère sans doute une responsabilité motivante que l'actuel propriétaire du domaine met à profit pour rénover certes, mais aussi perpétuer les traditions grâce auxquelles La Gaffelière a franchi les frontières.

Le Château La Gaffelière lui-même retrace dans son architecture les goûts et la mode d'inspirations inégales des nombreuses générations.

#### DEGUSTATION

La robe est dense, presque encre. Ce 2014 offre au nez beaucoup de sensualité florale, de l'expression fruitée riche (myrtille, mûre), des notes avec du caractère sur des fragrances épicées (poivre noir) et de bois précieux.

En bouche le Saint-Emilion de la Gaffelière possède une vraie droiture dans sa colonne vertébrale tannique avec de l'entrain à l'attaque, un milieu de bouche crémeux (un trait marquant qui gante le tanin) et une finale presque tendue dénotant une maturité parfaite et aboutie du Cabernet Franc. Très joli vin avec des atouts solides pour la garde.

#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Surface:** 22 ha

**Sol :**  
argilo-calcaires

**Cépages :**  
80% Merlot et 20% Cabernet Franc

**Age du vignoble :**  
36 ans

**Méthodes culturales :** taille guyot double, enherbement naturel, labours, effeuillage manuel, vendanges vertes et vendanges manuelles en cagette.

**Vinification :** conduite par parcelles. Après macération, ensemencement et fermentation, remontage et pigeage, la fermentation est poursuivie en cuves inox thermorégulées.

**Elevage :** barriques neuves de chêne pendant 14 à 20 mois