LES VINS DE SAINT-EMILION

Château Guillemin la Gaffelière

Saint-Emilion Grand Cru

Vignoble

SURFACE
12 ha

TYPES DE SOLS
Sols argilo-calcaires
Sols sableux

CÉPAGES
Merlot 62 %, Cabernet Franc 25 %, Cabernet Sauvignon 10 %, Malbec 3 %

AGE MOYEN DES VIGNES
40

Vinification

VENDANGES
Manuelles

TYPES DE CUVES
Béton, Inox

ELEVAGE
Cuves 33 %
Barriques neuves 34 %
Barriques 1 vin et plus 32 %

PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE
50000 bouteilles
560 hectolitres

Pays de commercialisation

ALLEMAGNE
BELGIQUE
CHINE
FRANCE
ETATS-UNIS

Certifications environnementales

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Propriété familiale depuis trois générations , nous produisons le Château Guillemin la Gaffelière et le Clos Castelot (second vin) L'encépagement en majorité Merlot est complété par du cabernet franc, du cabernet sauvignon et du malbec. Respectueux du terroir et de l'environnement , nous pratiquons une culture traditionnelle: labour (pas de désherbage chimique), taille raisonnée, ébourgeonnage, effeuillage. Les vinifications se font en petites cuves ,et nous faisons des macérations longues. L'élevage se fait en barrique de chêne français.

Adresse

CHÂTEAU GUILLEMIN LA GAFFELIÈRE
La Gaffelière
33330 SAINT EMILION
Tél : 05 57 74 46 92
Fax : 05 57 74 49 16

Ouverture

Janvier, Février, Mars, Avril, Mai, Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre, Novembre, Décembre

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi, Samedi
De 08h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30
Dimanche

Contact à la propriété

COURREAUD-FOMPERIER Sylvie
LA GAFFELIERE
33330 ST EMILION
Tél : 05 57 74 46 92
Portable : 0557744692