

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

— Pays de commercialisation

ALLEMAGNE
BELGIQUE
CHINE

FRANCE
ETATS-UNIS

— 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

— Certifications environnementales



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Propriété familiale depuis trois générations, nous produisons le Château Guillemin la Gaffelière et le Clos Castellet (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