

LES VINS DE
SAINT-EMILION



Clos Castelot

Saint-Emilion



— Vignoble



SURFACE

5 ha



TYPES DE SOLS

Sols argilo-calcaires
Sols sableux



CÉPAGES

Merlot 61 %, Cabernet Franc 25 %, Cabernet
Sauvignon 10 %, Malbec 3 %



AGE MOYEN DES VIGNES

30

— Pays de commercialisation

ALLEMAGNE

BELGIQUE

CHINE

FRANCE

ETATS-UNIS

— Vinification



VENDANGES

Manuelles



TYPES DE CUVES

Béton, Inox



ELEVAGE

Cuves %



PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE

40000 bouteilles

306 hectolitres

— 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

CLOS CASTELOT
LA GAFFELIERE
33330 ST EMILION
Tél : +33557744692
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

Contact à la propriété

COURREAU-FOMPERIER Sylvie
LA GAFFELIERE
B.P. 32
33330 ST EMILION
Tél : 05 57 74 46 92
Portable : 0557744692