LES VINS DE SAINT-EMILION

Clos la Gaffelière

Saint-Emilion Grand Cru

VISITE DÉGUSTATION



Vignoble

SURFACE
25 ha

TYPES DE SOLS
Sols argilo-calcaires

CÉPAGES
Merlot 75 %, Cabernet Franc 25 %

AGE MOYEN DES VIGNES
35

Vinification

VENDANGES
Manuelles

TYPES DE CUVES
Inox, Béton

ELEVAGE
Barriques 1 vin et plus 25 %
Cuves 50 %
Barriques neuves 25 %

PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE
12000 bouteilles
90 hectolitres

Pays de commercialisation

FRANCE

Certifications environnementales

ISO 14001 SYSTÈME DE MANAGEMENT ENVIRONNEMENTAL - ISO 14001

AU T R E N E C T A R MÊME E S P R I T Clos la Gaffelière est élevé avec autant de soin que le premier cru de la Famille de Malet Roquefort, le Château La Gaffelière. Il est issu des sélections parcellaires des pieds de côte et ensuite vinifié par les équipes de La Gaffelière. Il est cependant doté d'un cuvier et d'un chai spécifique. Selon les millésimes, la vendange des jeunes vignes des coteaux peut y être ajoutée. L'assemblage est majoritairement composé de Merlot à plus de 85% et de Cabernet Franc.

Adresse

CLOS LA GAFFELIÈRE
BP 65
CHATEAU LA GAFFELIERE
33330 St Emilion
Tél : 05 57 24 72 15

Contact à la propriété

Laurensan Béatrice
BP 65
La Gaffeliere Ouest
33330 St Emilion
Tél : 05 57 24 72 15