

Domaine

Château la Gaffeliere

Château La Gaffelière évoque tout d’abord un Grand Vin, 1er Grand Cru Classé depuis l’origine du classement de Saint-Emilion, en 1959. La vigne est présente sur les terres du Château La Gaffelière depuis l’époque galloromaine comme l’attestent de nombreuses mosaïques découvertes par le Comte Léo de Malet Roquefort en 1969. Le cru émane d’un terroir exceptionnel, un « triangle d’or » niché entre les collines de Pavie et d’Ausone. Cependant, un grand terroir n’est rien sans la volonté des hommes. La Famille de Malet Roquefort dirige avec passion la destinée de la propriété depuis plus de trois siècles, avec un seul but : la valorisation du vignoble tout en produisant un grand vin de garde.

Vinification

Omdat de ondergrondse kelder zich onder de vatkamer bevindt, wordt de natuurlijke zwaartekracht ook gebruikt om de wijn naar de eikenhouten vaten over te brengen waar het in alle rust mag rijpen. Circa 50% is nieuwe Franse eiken vaten. Daarna verblijven zowel Ch. La Gaffelière als de 2e wijn de Clos La Gaffelière gedurende 16 maanden in de vaten, en bijkomend op fles, alvorens wij van deze wijn kunnen genieten.

Dégustation

De wijn heeft een robijnrode kleur met in de neus verse rode en zwarte bessen, evenals wat kruidige toetsen. Op het palet proeven we kruidige smaken met zachte, fijne tannines en een aantrekkelijke volle body.

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Merlot (90%), Cabernet Franc (10%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 17-18 °C

Profil de goût: Souple et juteux



