



# CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

## SAINT-EMILION

MILLÉSIME  
2024



Appartenant à la famille Malet Roquefort depuis 1705, le château est niché dans le triangle d'or de St Emilion. Grand Cru historique, la Gaffelière se distingue depuis des décennies par son style intemporel, précis et toujours élégant.



### VIGNOBLE

Superficie : 22 hectares  
Sol : plateau calcaire, côte argilo-calcaire, pied de côte plus siliceux  
Encépagement : 65% Merlot, 35% Cabernet Franc  
Certification Haute Valeur Environnementale (HVE)

### VITICULTURE

Agro-écologie  
Enherbement des parcelles  
Taille en guyot double et simple  
Effeuillage et vendange en vert  
Vendanges manuelles en cagettes

### VINIFICATION

Les raisins restent 12 heures en chambre froides à 7°C avant le tri optique  
Vinification parcellaire en cuves inox thermo-régulées remplies par gravité  
Pré-fermentaire à froid (8-10 degrés), post-fermentaire à chaud (30 degrés)  
Fermentation alcoolique avec remontages et pigeages  
Fermentation malolactique en cuves (75%) et barriques (25%)  
Cuvaision : 28 à 30 jours

### ÉLEVAGE

60% barriques neuves (dont 15% barriques de 400 et 500L)  
2% amphores TAVA

### DATES DE VENDANGES & RENDEMENT

Merlot : du 24 septembre au 7 octobre  
Cabernet Franc : du 30 septembre au 8 octobre  
Rendement : 42hl/ha

### ASSEMBLAGE

60% Merlot, 40% Cabernet Franc

### PARAMÈTRES ANALYTIQUES

13.5% vol, 3.3 AT, 3.55 pH

### PARTICULARITÉS DU MILLÉSIME

*Après une floraison survenant avec un léger retard par rapport à 2023, de 7 à 10 jours, et un été ponctué d'épisodes pluvieux alternant avec de fortes chaleurs, les vendanges ont débuté à la mi-septembre pour les terroirs les plus précoces. Les merlots affichent une belle maturité, équilibrés et empreints de fraîcheur, tandis que les cabernets francs se distinguent par leur caractère floral, leur délicatesse et une remarquable complexité.*