



# CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

## SAINT-EMILION

MILLÉSIME  
2023



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 parcelle 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%)  
Cuvaion : 28 à 30 jours  
10% en cuve de grappes entières (jeunes vignes de Merlot)

### ÉLEVAGE

50% barriques neuves (dont 12% barriques de 500L)  
2% amphores TAVA

### DATE DE VENDANGES & RENDEMENT

Merlot : du 6/09 au 4/10  
Cabernet Franc : du 20/09 au 2/10  
Rendement : 45hl/ha

### ASSEMBLAGE

58% Merlot, 42% Cabernet Franc

### PARAMÈTRES ANALYTIQUES

14.4% vol, 3.31 AT, 3.5 pH

### PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

Après une floraison homogène au printemps et un été marqué par quelques épisodes de pluie, les vendanges ont démarré début septembre. Les Merlots ont nécessité un temps de maturité assez long, alors que les Cabernet Francs, habituellement plus tardifs, ont profité de la magnifique arrière-saison pour arriver à parfaite maturité.