



# CLOS LA GAFFELIÈRE

SAINT-EMILION GRAND CRU

MILLÉSIME  
2023



Clos La Gaffelière, dès sa création au début des années 1980, profite du savoir-faire et de l'exigence de la Famille. Élevé avec le même soin que le premier vin, Château La Gaffelière, il est issu des pieds de côtes argileux et est élaboré dans un cuvier et un chai spécifiques.



## VIGNOBLE

Superficie : 20 hectares  
Sol : Côteaux et pieds de côtes argileux  
Encépagement: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc  
Certification Haute Valeur Environnementale (HVE)

## VITICULTURE

Agriculture raisonnée  
Enherbement des parcelles  
Taille en guyot double et simple  
Effeillage et vendange en vert  
Vendanges manuelles en cagettes

## VINIFICATION

Tri des raisins par densité  
Vinification parcellaire en cuves inox thermo-régulées  
Fermentation alcoolique avec remontages  
Fermentation malolactique en cuves

## ÉLEVAGE

50% en barriques (dont 50% de barriques neuves) 50% en cuves

## DATE DE VENDANGES & RENDEMENT

Merlot : du 7/09 au 22/09  
Cabernet Franc : 28 et 29/09  
Rendement : 45hl/ha

## ASSEMBLAGE

85% Merlot, 15% Cabernet Franc

## PARAMETRES ANALYTIQUES

14,1% vol, 3,2 AT, 3,58 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.

DOMAINES  
*Cte de Malet Roquefort*  
DEPUIS 1785