



# 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

Effeuillage 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.