



Wijnfiche

## **Château La Gaffeliere - 1er G.C.C. St. Emilion G.C. Frankrijk (ST. EMILION) – 2017**

### **Domein**

#### **Château la Gaffeliere**

Château la Gaffelière is reeds een Grand Cru Classé sinds het begin van St.-Emillion classificatie in 1959. De wijnstokken zijn al sinds de Gallo-Romeinse tijd aanwezig op het terrein van Château La Gaffelière, zoals blijkt uit de talrijke mozaïeken die graaf Léo de Malet Roquefort in 1969 ontdekte.

De wijn is afkomstig van een uitzonderlijk terroir, een "gouden driehoek" genesteld tussen de heuvels van Pavia en Ausone. Maar een groots terroir is niets waard zonder de nodige zorg van de mens. De familie Malet Roquefort beheert het domein al meer dan drie eeuwen met passie, met één enkel doel: de waarde van de wijngaard verhogen en tegelijkertijd een geweldige wijn produceren met een uitzonderlijk bewaarpotentieel!

### **Vinificatie**

Ondergrond van kalksteen en klei. De start van de oogst begon voor de Merlot op 19 september en voor de Cabernet Franc op 28 september, en eindigde voor beiden op 3 oktober. De druiven werden gedurende 12 uur gestockeerd in een koude kamer van 7 °C alvorens (optisch) gesorteerd te worden. Tijdens de alcoholische fermentatie werd de hoed regelmatig ondergedompeld en de wijn overgepompt. Hierna volgde nog een malolactische omzetting, voor 25% op houten vaten en voor 75% in inox. Tot slot rijpte deze wijn nog 15 maanden op Franse eik, waarvan 50% nieuwe eik. De druiven van de verschillende percelen werden bij de volledige vinificatie van elkaar gescheiden tot op het moment dat de finale assemblage gecreëerd werd.

### **Smaak**

De smaken van cassis, donker fruit en bosbessen worden ondersteund door de aanwezige, maar zachte tannines. De wijn balanceert uitstekend tussen stevige fruitsmaken en verfrissende zuren. Een wijn met een groot bewaarpotentieel!

### **Gerechten**

Kaas - hard | Wild

## Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Franc (40%), Merlot (60%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Smaakprofiel: Soepel sappig

