

Clos La Gaffelière

SAINT-EMILION GRAND CRU

2ND VIN DU CHÂTEAU LA GAFFELIERE



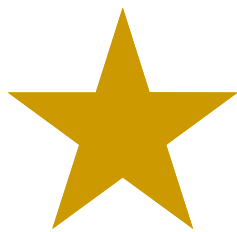
MEDAILLE D'ARGENT

Bruxelles 2004/6
Millésime 2002/4



MEDAILLE D'OR

Bordeaux 2004
Millésime 2002



1 ETOILE

Guide Hachette 2006
Millésime 2002



**UN SECOND VIN
DIGNE DU 1^{ER}**



17 / 20

GaultMillau 2007
Millésime 2001

MAISON MALET ROQUEFORT
www.maletroquefort.com

Clos La Gaffelière

SAINT-EMILION GRAND CRU



Propriété familiale depuis 4 siècles. Le vignoble du Château La Gaffelière offre régulièrement un second vin à son 1er cru. Le Comte Léo de Malet Roquefort et **Stéphane Derenoncourt** apportent les mêmes soins aux deux vins de la propriété :
Ch. La Gaffelière et Clos La Gaffelière.

VIGNOBLE

Superficie: 22 hectares d'un seul tenant
Sol: coteaux argilo-calcaires et pieds de côtes plus siliceux

AGE MOYEN DES VIGNES

36 ans

ENCEPAGEMENT

80% Merlot et 20% Cabernet Franc

RENDEMENT MOYEN

40 hl / ha

VITICULTURE

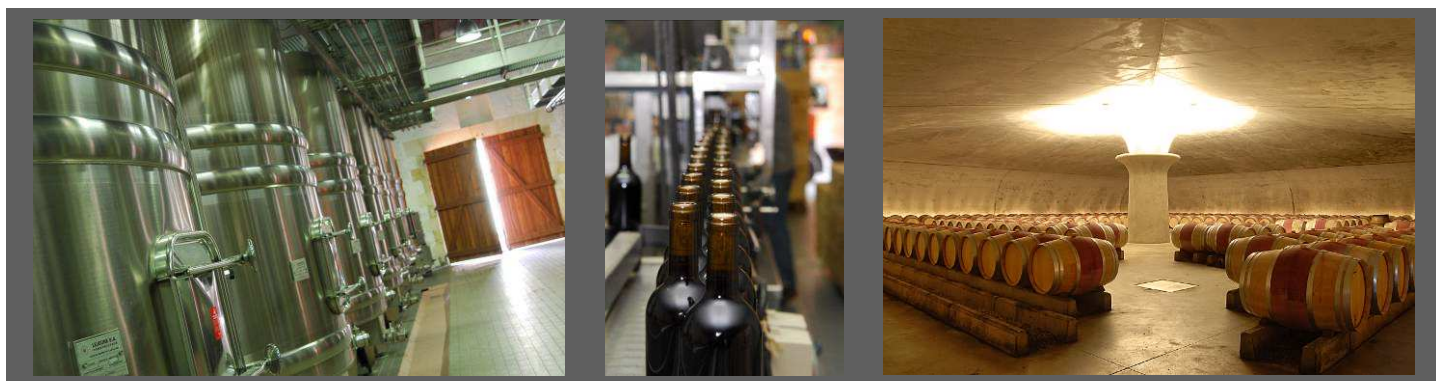
Taille en Guyot Double - Travail du sol et enherbement naturel -
Effeillage manuel - éclaircissage - vendanges manuelles en cagettes.

VINIFICATION

Vinification parcellaire en cuves inox thermo-régulées -
Extraction douce menée par remontages ou pigeages.

ELEVAGE

En barriques de chêne français, de un ou deux vins pendant 14 à
16 mois.



COMMENTAIRE

« La robe est rouge sombre aux reflets violets. Le nez évoque les fruits noirs et la réglisse. La bouche présente une attaque douce et soyeuse et une trame tannique élégante. La finale est longue et harmonieuse. », Le Comte Léo de Malet Roquefort, **Millésime 2006**

MAISON MALET ROQUEFORT
www.maletroquefort.com

Clos La Gaffelière

SAINT-EMILION GRAND CRU

MILLESIME 2001

CITE « Issu de sols sablo-limoneux, ce second vin de La Gaffelière se montre délicat et plaisant, bien présenté dans une robe rubis brillant. Le nez, fruité et floral, est finement boisé sur des notes fraîches un peu réglissées. La bouche souple, vive et fruitée, compense un certain manque de puissance par l'élégance de ses tanins soyeux et doux. » **Guide Hachette 2005** (pages 288-289)



MILLESIME 2002

MEDAILLE D'ARGENT Concours Mondial de Bruxelles 2004

MEDAILLE D'OR Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine 2004

SEAL OF APPROVAL International Wine Challenge 2004

1 ETOILE « Second vin du cru classé château La Gaffelière, ce 2002 issu de 70% de cabernet franc et de 30% de merlot affiche une robe rubis à touches violines qui révèle d'emblée sa jeunesse. Frais et fruité avec un joli boisé, soyeux à l'attaque, ce vin développe une structure tannique ferme, qui persiste longuement en finale et promet un bel avenir. » **Guide Hachette 2006** (page 287)



MILLESIME 2004

MEDAILLE D'ARGENT Concours Mondial de Bruxelles 2006

CITE « Le second vin, Clos La Gaffelière 2004 est cité. » **Guide Hachette 2008** (pages 299-300)

