

Clos La Gaffeliere Saint-Emilion Grand Cru

Вино Кло Ла Гаффельер Сент-Эмильон Гран Крю, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бордо, Сент-Эмильон

Производитель: Chateau La Gaffeliere

Крепость: 14 % об.

Выдержка: 10-12 месяцев исключительно в бочках из французского дуба.

Особенность: ручной сбор, участок для выращивания винограда был засажен лозами в 1985 году.

Сорт винограда: Мерло, Каберне Фран

Цвет: рубиновый

Аромат: ощущаются тона вишни, черной смородины, кедр, какао, кофе, графита, лавра, тимьяна, перца и фиалки.

Вкус: мощный, плотный, округлый, наполнен тонами черных фруктов и лесных ягод, сопровождающийся сочной кислотностью и бархатистой текстурой в длительном послевкусии.

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: составит пару красному мясу, дичи и различным сырам.

Поместье Chateau La Gaffeliere было основано на руинах галло-римской виллы и располагалось на участках, принадлежащих графу де Малет-Рокфор. В конце XIX века имение было разделено на несколько частей. Сегодня, спустя три столетия, оно по-прежнему принадлежит семье Малет-Рокфор.

В распоряжении хозяйства 38 гектаров виноградников, 22 из которых - Гран Крю 1-го класса. 75% терруара представлен сортом Мерло, 25% - Каберне Фран. В начале 2000-х годов виноградник подвергся полной реструктуризации с программой пересадки. На сегодняшний день средний возраст лоз составляет 35 лет. Виноградари были приняты решение отказаться от прежних методов работы в пользу органического земледелия. Все удобрения содержат в своем составе исключительно натуральные компоненты. В зависимости от плотности посадки, производится обрезка лоз для обеспечения доступа кислорода к виноградным гроздьям. Между рядами лоз высаживается трава, благотворно влияющая на их жизнеспособность и предотвращающая эрозию почвы. Перед началом сбора урожая проводится целый ряд проб и дегустаций, определяющих зрелость винограда. Ягоды собираются вручную.

Полученный сок погружается в терморегулируемые чаны из нержавеющей стали. Винификация каждого сорта происходит по отдельности, что позволяет подчеркнуть выражение его терруара. Выдержка проходит в темном погребе, под куполом из сырцового бетона. Продолжается она в течение 14-16 месяцев. Для этого используются специальные бочки, изготовленные из древесины французского дуба. По окончании выдержки, выражения смешиваются друг с другом в определенных пропорциях. Розлив осуществляется в конце весны, в течение лета бутылки хранятся в кондиционированном помещении. Клиенты получают вино в сентябре - ровно через два года после сбора урожая.

