



Château La Gaffelière

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Direkt aus der Schloss-Schatzkammer

Description:

Le millésime 2018 marque une étape importante dans l'histoire du Château La Gaffelière. Il s'agit en effet de la 60e récolte de Léo de Malet Roquefort, ce qui lui vaut d'être mis à l'honneur par une réédition unique de l'étiquette historique de 1959. Ce Saint-Émilion est un vin rouge élégant et structuré, doté d'une texture délicate et d'une fraîcheur équilibrée. Il reflète le travail minutieux du domaine et séduit par sa profondeur et sa finesse.

Profile aromatique:

Robe brillante, rubis-grenat. Bouquet intense de baies noires, sureau et mûre, notes de cuir fraîchement tanné, truffe et tabac dominicain en arrière-nez. Palais ferme et charnu avec des notes de griottes, airelles, genièvre et des arômes de terroir, il séduit par son élégance et une incroyable profondeur.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Emilion & Satellites

Producteur: St-Emilion AOC

Elevage: 14 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

Cépage(s): 58% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon

N° article: 0473818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château La Gaffelière

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Cépage(s):	58% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.