

Technische Fiche

Clos La Gaffelière

SPECIFICATIES

Kleur: Diepdonker purper, violette rand.

Neus: Floraal, maar ook rijp fruit (aardbeien, bosbessen).

Mond: Deze tweede wijn van Ch La Gaffelière heeft een zeer zachte textuur, de tannines zijn heel fijn en het fruit proeft rijp en tegelijk fris, lekker en deliciaus, mooi geconcentreerd. Op het einde is er ook een "Coté saline" (= zoute kant van het kalkterroir zoals bij de grote wijn) die de mond en het geheel verfrist en doet vragen naar nog een glaasje.

SOMMELIER TIPS

Sinds 1985 bestaat Clos la Gaffelière, deze tweede wijn komt voor 90% van wijngaarden aan de voet van de hellingen en hij wordt door hetzelfde team en met dezelfde eisen geoogst en gevinifieerd als de eerste wijn. Vaak worden ook de bessen van de jonge wijnstokken op de kalkhellingen erbij gevoegd, wat zorgt voor een minerale toets. De wijn bestaat overwegend uit merlot (90%) aangevuld met cabernet franc. Hij is sneller toegankelijk en heeft een zeer fruitvolle en zachte smaak.

DRUIF

Merlot 90%, Cabernet Franc 10%

HERKOMST

Frankrijk

WIJNSTREEK

Saint-Émilion Premier Gr Cru Classe B

CLASSIFICATIE

ALCOHOL PERCENTAGE

13,00%

