



CLOS LA GAFFELIÈRE

PRODUIT

Née en 1985, la cuvée Clos La Gaffelière bénéficie d'un soin identique à celui du grand vin et provient des plus beaux terroirs du domaine. Elle déploie une robe rubis intense et un nez élégant mêlant fruits rouges et noirs mûrs (cerise, mûre), réglisse, chocolat et une touche minérale.

En bouche, l'attaque est souple, les tanins sont fondus et veloutés, la matière ample tout en conservant une belle fraîcheur, et la finale s'étire sur des notes de pierre frottée et noix.

Accord idéale avec gibier ou viandes rouges en sauce, ou encore fromages affinés.

À déguster dès maintenant après quelques années de cave ou à garder 8-12 ans selon millésime.





Région viticole / Pays Région viticole / Pays Bordeaux / France Type de vin Rouge Volume 0,375L Degré d'alcool 14,0% Potentiel de garde 10 ans Cépages Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot