



CLOS LA GAFFELIÈRE - 2IÈME CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

PRODUIT

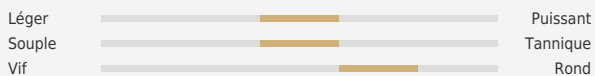
Née en 1985, la cuvée Clos La Gaffelière bénéficie d'un soin identique à celui du grand vin et provient des plus beaux terroirs du domaine. Elle déploie une robe rubis intense et un nez élégant mêlant fruits rouges et noirs mûrs (cerise, mûre), réglisse, chocolat et une touche minérale.

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.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bordeaux / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	14,0%
Potentiel de garde	8 ans
Cépages	Cabernet Franc, Merlot