



## CHÂTEAU MAGNAN LA GAFFELIÈRE

Appellation	Saint-Émilion Grand Cru
Surface plantée	9,3 hectares
Types de sols	Argilo-sableux
Encépagement	70% Merlot - 25% Cabernet Franc 5% Cabernet Sauvignon
Viticulture	Culture raisonnée Travail des sols (4 façons) Enherbement partiel Travaux en vert manuels adaptés aux conditions climatiques
Vendanges	Manuelles
Vinification	Traditionnelle, thermo-régulée
Elevage	Macérations et extractions douces et contrôlées 12 mois en barriques de chêne français (30% neuves)

## Historique

Le Château Magnan La Gaffelière possède des origines très anciennes. En 1777 son propriétaire, alors tonnelier à La Gaffelière, en vendait déjà la production au négoce Libournais.

Propriété soeur du Grand Cru Classé Clos La Madeleine, Château Magnan La Gaffelière profite du même suivi attentionné, tant à la vigne qu'au chai. Son terroir mêlant veines argileuses et sables sur un joli pied de côte produit des vins naturellement délicats et généreux.

M. Hubert de Bouard de la Laforest a assuré le conseil viticole et œnologique de la propriété jusqu'à l'acquisition de la propriété par les Établissements Jean-Pierre Moueix en Septembre 2017, qui en assurent la gestion intégrale depuis.

Les vins de Château Magnan La Gaffelière sont ronds, charpentés, fruités, et accompagnent idéalement viandes, volailles ou fromages.