



CHÂTEAU MAGNAN LA GAFFELIÈRE

Saint-Émilion Grand Cru

Appellation	Saint-Émilion Grand Cru
Surface plantée Types de sols	9,3 hectares 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 Vinification	Manuelles 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.

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