



## ■ Château MAGNAN LA GAFFELIÈRE

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. Son propriétaire à la fin du 18<sup>e</sup> siècle était tonnelier à La Gaffelière; il s'inspira de ce Château pour le nom de son cru et l'esprit de ses vin. La production de Magnan La Gaffelière était alors vendue par le négoce Libournais, qui assurait la distribution des vins en France et vraisemblablement à l'étranger.

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.

Le conseil viticole et oenologique de la propriété était assuré par M. Hubert de Bouard de la Laforest jusqu'en 2017, puis par les Établissements Jean-Pierre Moueix jusqu'en 2021.

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