

Gatefer

DOMAINE DE LA CLAPIÈRE

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

2020



GARDE ET SERVICE

t° 14 °C

1 an

La vinification et l'assemblage

- Vendanges mécaniques pour favoriser la rapidité d'intervention, manuelles pour les macérations
- Vinification parcellaire
- Merlot et syrah sont vinifiés en deux façons : vinification traditionnelle et macération carbonique.
- Vinification traditionnelle : vendanges égrappées et foulées, démarrage de fermentation autour de 18 – 20°C, fin de cuvaison à chaud avec travail modéré du marc. Cuvaison de 10 à 20 jours selon les cépages.
- Macération carbonique : vendanges manuelles, les grappes entières sont encuvées dans une cuve préalablement saturée en CO2. Cuvaison à chaud pendant 15 à 20 jours sans travail du marc pour favoriser la fermentation intracellulaire.
- Entonnage cépage par cépage après réalisation des fermentations malolactiques. Elevage de 12 mois dans des fûts de 0 à 4 vins.
- Assemblage et mise en bouteilles au printemps 2022

NOTES DE DÉGUSTATION



La robe est brillante aux reflets pourpres.



Nez sur la confiture de cerise, la pain grillé (et beurré), le moka et le cacao.



La bouche est harmonieuse, à la puissance maîtrisée. Belle longueur apportée par des notes mentholées en finale.

ACCORDS METS & VINS

A déguster avec une côte de boeuf, un carré d'agneau, ou un St Nectaire fermier,

L'ASSEMBLAGE

Merlot : 60 %
Cabernet Sauvignon : 20 %
Syrah : 20%

LES TERROIRS

Limons et argilo-calcaires

L'AVIS DES TECHNICIENS



Sophie et Xavier
Palatsi



Jean Natoli
Œnologue conseil

« Nous continuons de dire que Gatefer est un vin bien élevé. Il le confirme sur ce millésime en affirmant toujours son caractère méridional. »

CERTIFICATIONS



www.chateaux-castel.com

f @ChateauxCastel



Castel Châteaux et Grands Crus
21-24 rue Georges Guynemer
33 290 Blanquefort - France
Tél. : +33 (0)5 56 95 54 00