

Gatefer

DOMAINE DE LA CLAPIÈRE

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

2021

La vinification et l'assemblage

- Vendanges mécaniques pour favoriser la rapidité d'intervention, manuelles pour les macérations - vinifications parcellaires
- 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 2023.

NOTES DE DÉGUSTATION



La robe rubis est profonde.



Le nez exprime la fraîcheur particulière du terroir de la Clapière: cerise, sirop de fraise, bois de cade. Mais le temps a apporté sa complexité: pierre chaude, havane, poivre noir.



La bouche a beaucoup de volume et les tanins sont domestiqués et rassurants.

ACCORDS METS & VINS

Un filet de boeuf sauce Grand Veneur, un terrine de lapin.

L'ASSEMBLAGE

Merlot : 50 %
Cabernet Sauvignon : 40 %
Syrah : 10 %

LES TERROIRS

Limons et argilo-calcaires

L'AVIS DES TECHNICIENS



Sophie et Xavier
Palatsi



Jean Natoli
Œnologue conseil

« Année après année, la cuvée Gatefer illustre avec précision le travail d'élevage de la famille Palatsi. »

CERTIFICATIONS



GARDE ET SERVICE



14 °C



1 an

www.chateaux-castel.com

[f](https://www.facebook.com/ChateauxCastel) [t](https://twitter.com/ChateauxCastel) @ChateauxCastel



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