



Château Guillemin la Gaffelière



Type de vin

Rouge



Appellation & Région viticole

Saint-Émilion Grand Cru | Bordeaux



Cépages

Merlot (62%), Cabernet Franc (25%), Cabernet Sauvignon (10%), Malbec (3%)



Producteur

Famille Fompérier à Saint-Émilion (33330)



Commentaire

L'histoire débute en 1956 lorsque Paul et Fernande Fompérier rachètent leur première parcelle de vigne sur les fabuleux terroirs de Saint-Émilion. Ils agrandissent petit à petit le domaine pour arriver à une belle propriété avoisinant les 17 hectares aujourd'hui. Actuellement ce domaine familial est entre les mains de la seconde et troisième génération de Fompérier. Les vins sont produits dans les plus pures traditions bordelaises et les vendanges sont faites à la main pour un plus grand respect des baies de raisins.



Dégustation

Une cuvée très réussie. La présence de Cabernets et d'un peu de Malbec n'y est peut-être pas étrangère. Le nez mêle la mûre à un boisé élégant évoquant le praliné. Dans le même registre aromatique, la bouche offre une chair souple et savoureuse, portée par des tanins soyeux. Ce que l'on appelle un « vin plaisir ».



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6 - 2017