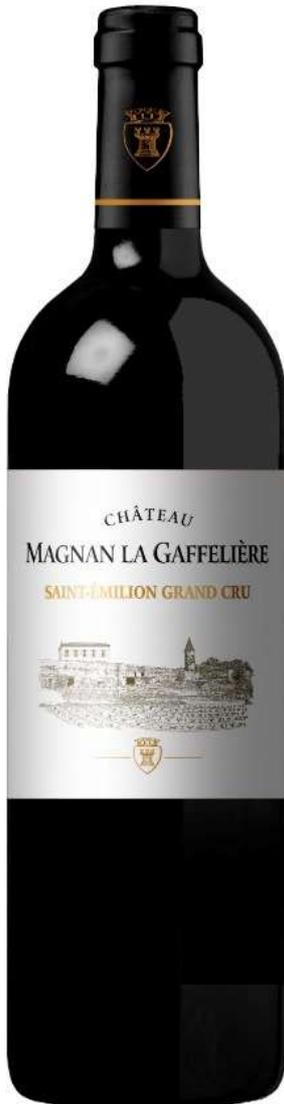


Château Magnan

La Gaffelière

Saint Emilion Grand Cru



Surface du vignoble: 12 hectares.

Terroir: Glacis sableux du plateau et pied de côte.

Cépages: Merlot 75%, Cabernet-Franc 20%, Cabernet Sauvignon 5%

Age moyen des vignes: 32 ans.

Conduite du vignoble: Les vignes sont cultivées de façon traditionnelle; les vendanges sont manuelles, précédées de vendanges en vert et d'effeuillage.

Vinification : Les vins sont vinifiés pour les deux fermentations dans des cuves en ciments et en inox de manière traditionnelle.

Elevage : L'élevage se fait en cuves pour un tiers du volume, et deux tiers en barriques de chêne français (50% bois neuf, 50 % bois d'un an).

Production moyenne annuelle: 60 000 bouteilles.

M. Hubert de Boüard a conseillé le Château Magnan La Gaffelière de 2011 à 2017. Depuis septembre 2017, cette propriété a été rachetée par l'entreprise JPMOUEIX, à Libourne.