

CHÂTEAU LE GAY

GRAND VIN DE BORDEAUX

POMEROL

Primeur 2024



TRAVAIL DE LA VIGNE

UN DÉMÊLAGE SOIGNEUX DES GRAPPES AU MOIS DE JUILLET, SUIVI D'UNE ÉGALISATION DE MATURITÉ À LA MI VÉRAISON, SUPPRESSION DE GRAPPES SI NÉCESSAIRE.
EFFEUILLAGE LÉGER D'UN CÔTÉ PUIS DE L'AUTRE.

VENDANGES MANUELLES EN CAGETTES DU 19 AU 27 SEPTEMBRE.

PRODUCTION

12 000 BOUTEILLES

SECOND VIN :
MANOIR DE GAY

TERROIR

SURFACE : 11,19 HECTARES D'UN SEUL TENANT

(DONT 10,39HA EN PRODUCTION)

TYPE DE SOL :
ARGILO-GRAVELEUX
SITUÉ SUR LE PLATEAU DE POMEROL EN UN SEUL TENANT

VARIÉTÉ DE CÉPAGES

CÉPAGE : 81% MERLOT
19% CABERNET FRANC

ÂGE DES VIGNES : 20 ANS

ÉLEVAGE DU VIN

VINIFICATION INTÉGRALE:
MACÉRATION PRÉ-FERMENTAIRES À 6° PENDANT 15 JOURS.

LES FERMENTATIONS ALCOOLIQUES ET MALOLACTIQUES SE FONT DIRECTEMENT EN BARRIQUES NEUVES.

ÉLEVAGE EN BARRIQUES DE 12 À 16 MOIS DANS LES BARRIQUES PREMIUM UTILISÉES AU PRÉALABLE PENDANT LA VINIFICATION.