

CHÁTCAU LA CROIX DE GAY

POMEROK

Millésime 2017

Dates de vendanges : du 18 au 21/09/2017

Surface en production: 3 Ha 70

Rendement: 30 Hl/Ha

Type de cuves : ciments cylindriques tronconiques de petite capacité adaptée au parcellaire

Durée de cuvaison : de 28 à 31 jours selon les parcelles (fermentation alcoolique + macération post-fermentaire)

Particularités de vinification : cuves à forte inertie thermique avec une capacité de thermorégulation permettant une progression plus douce des températures durant la fermentation alcoolique. Travail par gravité de l'encuvage à l'entonnage.

Fermentation malolactique en barriques pour la totalité de la récolte

Elevage intégrale en barriques bordelaises : 60% neuves et 40% barriques d'un vin

Assemblage: 93% Merlots et 7% Cabernets Francs

Degré potentiel d'alcool : 13.6° **PH :** 3.75 – **AT :** 3.30 g/l H2SO4

Estimation de production : 15 000 bouteilles