

CHÂTEAU LE GAY

GRAND VIN DE BORDEAUX

POMEROL

Primeur 2025



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 : 85% MERLOT
15% CABERNET FRANC

ÂGE MOYEN DES VIGNES :
20 ANS

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5%

ÉLEVAGE DU VIN

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

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

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

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 2 AU 12 SEPTEMBRE.

TRIE ULTRA LENT AVEC ÉRAFLOIR ET TABLE VIBRANTE.

PRODUCTION

12 000 BOUTEILLES

SECOND VIN :
MANOIR DE GAY

(NOS VINS PRÉSENTÉS EN PRIMEUR N'ÉTANT PAS ASSEMBLÉS, NOUS NE FAISONS PLUS DÉGUSTER NOS DEUXIÈMES VINS DANS UN SOUCI DE COHÉRENCE ET DE TRANSPARENCE.)

CHÂTEAU LE GAY

GRAND VIN DE BORDEAUX

POMEROL

Primeur 2025

Notes de la revue :

RVF : 92-95

Yves Beck : 90-92

Suckling : 94-95

J-M Quarin : 97

Bettane+Desseauve : 96

Les éléments récurrent :

- Style accessible, charmant, ouvert
- Fruits rouges & noirs élégants
- Notes florales & épicées
- Tannins polis & intégrés
- fraîcheur, équilibre

En une phrase :

Pomerol charmant, ouvert et harmonieux : fruits rouges et noirs gourmands, tannins polis et intégrés, fraîcheur préservée et style accessible dès sa jeunesse, sans renoncer à un potentiel de garde décent.