



# CHATEAU LA CROIX DE GAY

POMEROL

Millésime 2018

**Dates de vendanges :** du 18, 19, 20 et 24 septembre 2018 pour les merlots et 24 septembre 2018 pour les cabernets francs

**Surface en production :** 3 Ha 70

**Rendement :** 48 Hl / Ha

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

**Durée de cuvaion :** 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 :** 14°  
**PH :** 3.70 – **AT :** 3.35 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**Estimation de production :** 23 000 bouteilles

SCEV Château La Croix de Gay  
Lieu-dit Pignon - 8 Chemin de Saint-Jacques de Compostelle  
33500 POMEROL  
Tél : +33.557.511.905 - Fax : +33.557.518.181  
contact@chateau-lacroixdegay.com - www.chateau-lacroixdegay.com