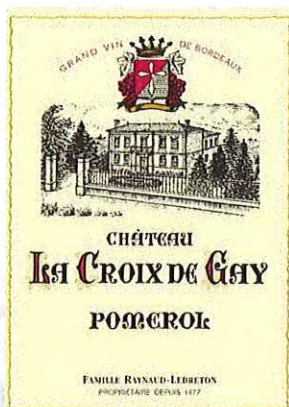


Millésime 2019

Fiche « Primeurs »

CHATEAU
LA CROIX DE GAY

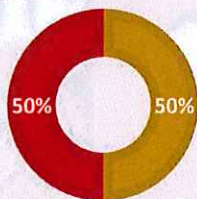
Pomerol depuis 1477



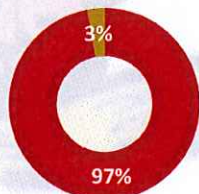
Couleur du vin : Rouge
Appellation : Pomerol

Propriétaire
Famille Raynaud-Lebreton
Gérant : Chantal Raynaud-Lebreton
Consultant : Axel Marchal

Graves du Günz sur argile 50%
Graves du Mindel sur argile 50%



Merlot 97%
Cabernet Franc 3%



VIGNOBLE

Surface : 4,2 ha

Types de sol :

- Graves du Günz sur argile
- Graves du Mindel sur argile

**VENDANGES,
VINIFICATION ET ELEVAGE**

Vendanges : 100% manuelles

Dates de vendanges :

- 18 au 27 septembre pour les merlots
- 30 septembre pour les cabernets francs

Élevage en barriques :

- 50% barriques neuves
- 50% barriques de 1 vin

Production : 25000 bouteilles

SCEV Château La Croix de Gay
Lieu-dit Pignon - 8 Chemin de Saint-Jacques de Compostelle
33500 POMEROL

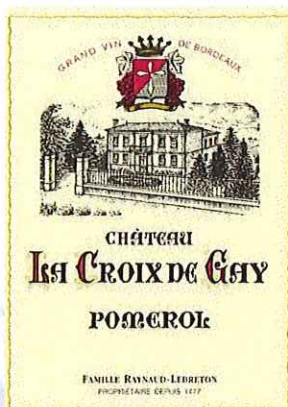
Tél : +33.557.511.905 - Fax : +33.557.518.181

contact@chateau-lacroixdegay.com - www.chateau-lacroixdegay.com

2019 Vintage
« Primeurs » description

CHATEAU
LA CROIX DE GAY

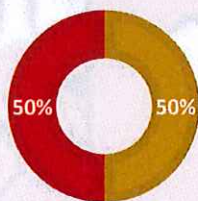
Pomerol since 1477



Wine color : Red
Appellation : Pomerol

Owner : Famille Raynaud-Lebreton
Manager : Chantal Raynaud-Lebreton
Consultant : Axel Marchal

Gravels of Günz era on clay 50%
Gravels of Mindel on clay 50%



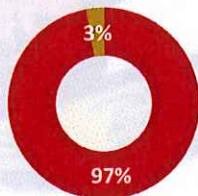
VINEYARD

Surface : 4,2 ha (10 acres)

Soil types :

- Gravels of Günz era on clay
- Gravels of Mindel era on clay

Merlot 97%
Cabernet Franc 3%



**HARVEST,
VINIFICATION AND AGEING**

Harvest : 100% by hand

Date of the harvest :

- 18th to 27th of september for merlot
- 30th of september for cabernet franc

Ageing in barrels :

- 50% new french oak barrels
- 50% one year old french oak barrels

Production : 25000 bottles

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-lacroixdegav.com - www.chateau-lacroixdegav.com