



CHATEAU
LA FLEUR DE GAY

Millésime 2018

Dates de vendanges : le 17 et 18 septembre 2018 pour les merlots et 24 septembre 2018 pour les cabernets francs

Surface en production : 2 Ha 26

Rendement : 30 Hl / Ha

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

Durée de cuvaison : 30 jours pour les trois parcelles de l'assemblage (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 : 95% neuves et 5% barriques d'un vin

Assemblage : 96% Merlots et 4% Cabernets Francs

Degré potentiel d'alcool : 14°
PH : 3.60 – **AT :** 3.85 g/l H2SO4

Estimation de production : 7 500 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-lafleurdegay.com - www.chateau-lafleurdegay.com