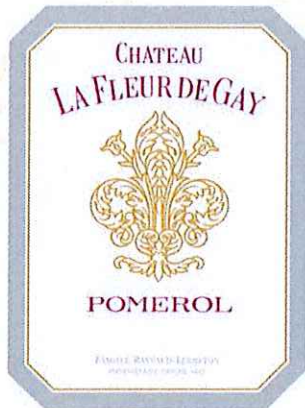


**Millésime 2019**

Fiche « Primeurs »

# CHATEAU LA FLEUR DE GAY

Pomerol depuis 1477



**Couleur du vin :** Rouge

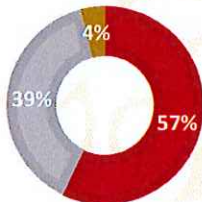
**Appellation :** Pomerol

**Propriétaire :** Famille Raynaud-Lebreton

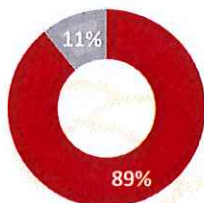
**Gérante :** Chantal Raynaud-Lebreton

**Consultant :** Axel Marchal

**Graves du Günz de la parcelle de Gay** 57%  
Graves (Günz) de la parcelle de Groupey 39%  
**Argile pure de la parcelle de Lafleur** 4%



**Merlot** 89%  
**Cabernet Franc** 11%



## VIGNOBLE

**Superficie :** 2 ha

**Types de sol :** Assemblage de **trois parcelles** de la haute terrasse de Pomerol :

- Parcelle d'argile pure de Lafleur
- Parcelle de grave (Günz) sur argile de Gay
- Parcelle de graves de granulométrie élevée (Günz) sur argile de Groupey

## VENDANGES, VINIFICATION ET ELEVAGE

**Vendanges :** 100% manuelles

**Date de vendanges :**

- 18 et 19 septembre pour les merlots
- 30 septembre pour les cabernets francs

**Élevage en barriques :**

- 75% Barriques neuves
- 25% Barriques d'un vin

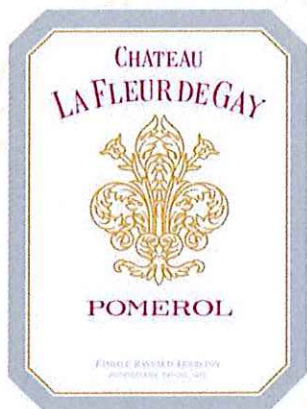
*Production : 7500 bouteilles*

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](http://www.chateau-lafleurdegay.com)

2019 Vintage  
« Primeurs » description

# CHATEAU LA FLEUR DE GAY

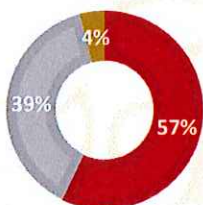
Pomerol since 1477



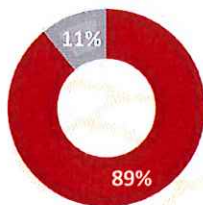
**Color of the wine :** Red  
**Appellation :** Pomerol

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

**Gravels (Günz era) from Gay plot 57%**  
Gravels (Günz era) from Groupey plot 39%  
Pure clay from Lafleur plot 4%



**Merlot 89%**  
Cabernet Franc 11%



## VINEYARD

**Surface :** 2 ha (5 acres)

**Soil types :** A blend of **three parcels** from the high terrace of Pomerol :

- Plot of pure clay of Lafleur
- Plot of gravels (Günz era) on clay of Gay
- Plot of high graining gravels (Günz era) on clay of Groupey

## HARVEST, VINIFICATION ET AGEING

**Harvest :** 100% by hand

**Date de harvest :**

- 18<sup>th</sup> and 19<sup>th</sup> of september for merlot
- 30<sup>th</sup> of september for cabernet franc

**Ageing in french oak barrels :**

- 75% new french oak barrels
- 25% one year old french oak barrels

*Production : 7500 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-lafleurdegay.com - [www.chateau-lafleurdegay.com](http://www.chateau-lafleurdegay.com)