



**CHATEAU
LA FLEUR DE GAY

POMEROL**

Millésime 2016

Dates de vendanges : le 29 et 30/09/2016

Surface en production : 2 Ha

Rendement agronomique brut avant toute sélection : 30 Hl / Ha

Rendement net après sélection : 22 Hl / Ha

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

Durée de cuvaison : 30 jours (fermentation alcoolique + macération post-fermentaire)

Malo en barriques neuves

Elevage en fûts : 100% neufs

(Nom et % de chaque tonnelier : 26% Ton. RADOUX – 23% Ton. CADUS – 20% Ton. TARANSAUD - 20% Ton. DARNAJOU – 6% Ton. DEMPTOS – 5% Ton. BARON)

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

Assemblage : 100% Merlots

Degré potentiel d'alcool : 13.8°

Estimation de production : 5 500 bouteilles