

CHATEAU LA CROIX DE GAY POMEROL

Informations générales

Le château La Croix de Gay est une des propriétés pomerolaise les plus anciennes.

Dès 1477 les ancêtres de la famille actuellement propriétaire acquièrent des terres à Pomerol, autour du monument historique de La Croix de Gay, qui donnera son nom au château.

Au XIX^e siècle, le château La Croix de Gay est classé 1^{er} cru Haut-Pomerol et atteint un prix équivalent aux crus classés 1855 de Pauillac.

Terroir : Le vin du Château La Croix de Gay est issu de l'assemblage de deux groupes de parcelles :

- Le premier, aux aptitudes viticoles exceptionnelles est situé sur les graves du Günz de *la haute terrasse de Pomerol* entre les Châteaux Rouget et Le Gay. Ces parcelles sont le cœur historique de l'assemblage du Château La Croix de Gay.
- Le second, terroir viticole de grande qualité, sur des graves Mindéliennes, est localisé entre les Châteaux Trotanoy et La Pointe.

Chacun de ces deux terroirs apportent aux cépages merlot et cabernet franc des caractères distincts, complémentaires et synergiques participant à la complexité de l'assemblage final.

Le vin :

« Icône » de Pomerol, par son accessibilité, sa finesse et son charme immédiat, le vin du Château La Croix de Gay puise dans le sous-sol argileux de ses parcelles d'origines son style unique à l'origine dès l'édition de 1929 du « Féret » de sa comparaison à une « véritable liqueur ferrugineuse », allusion à cette singularité du terroir de Pomerol qui confère au vin ses arômes de violette puis, à maturité, de truffe.

Surface totale du vignoble : 4 Ha 20

Encépagement : 92,2% Merlots 7,8% Cabernets Francs

Densité de plantation : 6 500 pieds/Ha

Pratiques culturales :

- Travail des sols
- Lutte raisonnée

Vendanges :

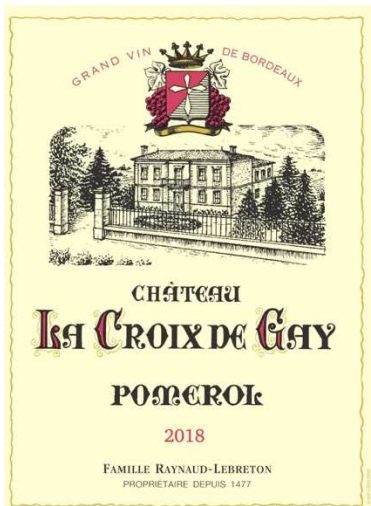
- Manuelles, ramassage en cagettes, double tri au cuvier avant et après éraflage

Vinification :

- Fermentation alcoolique en cuves ciments cylindriques tronconiques de petite capacité adaptée au parcellaire
- Fermentation malolactique en barriques pour la totalité de la récolte

Elevage :

- Élevage intégral en barriques bordelaises avec un pourcentage de barriques neuves adapté au profil du millésime pour une durée moyenne de 18 mois.



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 H₂SO₄

Estimation de production : 23 000 bouteilles