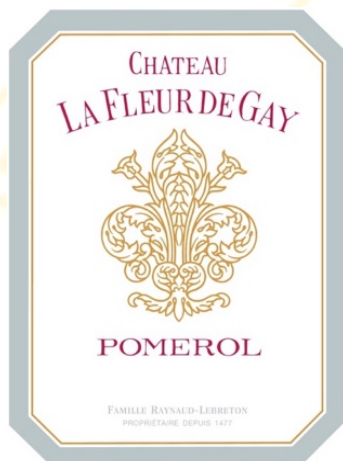


Millésime 2023

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

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 graves (Günz) sur argile de Gay
- Parcelle de graves de granulométrie élevée (Günz) sur argile de Groupey

Commentaires :

2023 est un millésime exceptionnel dans l'acception du XX^{ème} siècle. L'année culturale, à nouveau marquée par les effets du réchauffement climatique, « normalise » les conditions météorologiques autrefois exceptionnelles qui forgeaient les millésimes légendaires du XX^{ème} siècle. La concentration mais aussi la « fragilité » potentielle de la matière première ont à nouveau impliqué un respect total de celle-ci lors des vinifications.

Millésime de puissance naturelle, 2023 nécessitait tout notre respect pour imposer le goût et la sapidité à l'intensité tannique.

Merlot 89%

Cabernet Franc 11%

VENDANGES, VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges : 100% manuelles

Dates de vendanges :

Merlot :

9 septembre 2023

Cabernet Franc :

20 septembre 2023

Élevage :

50% Barriques neuves

50% Barriques d'un vin

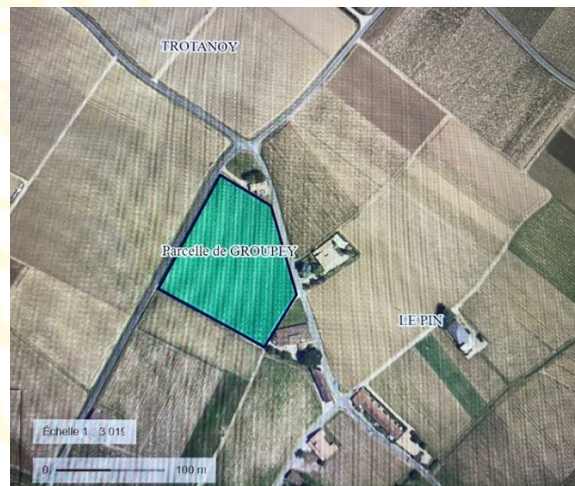
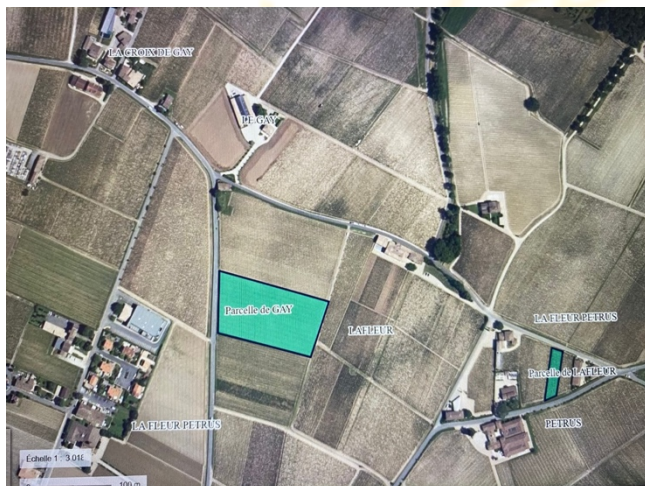
Production : 6000 bouteilles

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

Des terroirs exceptionnels / Un assemblage unique

Le vin du Château **La Fleur de Gay** est unique. Il est issu de trois terroirs exceptionnels et très identitaires de la haute terrasse de Pomerol, exclusif assemblage des secteurs géographiques et géologiques de Pétrus (pour la parcelle de Lafleur), Château Lafleur (pour la parcelle de Gay) et Le Pin (pour la parcelle de Groupey).

*2 hectares pour un Pomerol superlatif et rare
4000 à 6000 bouteilles par an*



Un plaisir de dégustation unique

La dégustation du vin du Château La Fleur de Gay est un plaisir unique et rare. Il est l'expression la plus pure possible de ses exceptionnels terroirs d'origines. Suivant la conception de la beauté d'un vin d'aujourd'hui du Pr Denis DUBOURDIEU, « pureté et puissance des saveurs, une concentration cachée sous une apparence de légèreté », notre œnologue conseil Axel MARCHAL cisèle, tout en finesse, les plus originales expressions des cépages Merlot et Cabernet Franc.

Du Crû de Gay à La Fleur de Gay

Initié par notre ancêtre Jean-Henri ANGLE, comme Crû de Gay, du nom de la discrète croupe surplombant Château Lafleur, le caractère exceptionnel du parcellaire du Château La Fleur de Gay est reconnu depuis le XIX^{ème} siècle. Aujourd'hui encore structuré autour de l'extraordinaire puissance des merlots de cette parcelle de Gay, l'assemblage du Château La Fleur de Gay s'est complexifié de la finesse superlative des merlots et de l'expression unique des cabernets francs de la parcelle de Groupey, épicé du caractère unique de l'argile pure de la parcelle de Lafleur.

