

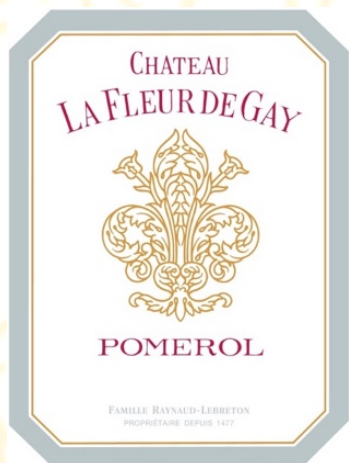
## Millésime 2001

« Les meilleures réussites issues de vignes cultivées sur de grands terroirs avec des rendements limités, ont en outre un gras et une complexité qui les rapprochent des plus grands vins. »

Ribereau-Gayon, P. Guimberteau, D. (2002). Le millésime 2001. Bordeauxraisins.fr

# CHATEAU LA FLEUR DE GAY

Pomerol depuis 1477



Couleur du vin : Rouge  
Appellation : Pomerol

Propriétaire : Famille Raynaud-Lebreton  
Vinificatrice :  
Chantal Raynaud-Lebreton

## VIGNOBLE

Graves du Günz de la parcelle de Gay **62%**  
Graves (Günz) de la parcelle de Groupey **35%**  
Argile pure de la parcelle de Lafleur **3%**

Trois des facettes les plus qualitatives de ce terroir aux « aptitudes viticoles exceptionnelles » que constitue la haute terrasse de Pomerol (H. Enjalbert).

## Merlot 100%

### Commentaires :

Une démarche à la fois bourguignonne et bordelaise :

- Bourguignonne par l'expression de parcelles choisies que nous considérons comme les trois plus grands terroirs de Pomerol à l'image des grands crus de la Côte de Nuits.
- Bordelaise par leur expression synergique dans l'assemblage (la force de Gay, la finesse de Groupey et les épices de LaFleur).

Superficie : 3 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

Durée de cuvaison : 1 mois

Malo en barriques : Totalité de la récolte

Élevage en barriques :

- 100% Barriques neuves

*Production : 8227 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)