

CHÂTEAU VRAY CROIX DE GAY

Pomerol

CHÂTEAU VRAY CROIX DE GAY 2018 – en primeur

Pomerol

LE VIGNOBLE

Histoire : réunion de 2 vignobles, l'un jouxtant La Fleur (VCdG), l'autre devant Trotanoy (Les Grands Champs)

Situation : au cœur du plateau de Graves de Pomerol

Terroir : graves argileuses - **Superficie en production** : 3,67 ha

Viticulture : 9 parcelles subdivisées en micro parcelles. Certifié bio depuis 2018, pratiques biodynamiques.

Encépagement : 85 % merlot, 15 % cabernet-franc - **Rendement**: 28,5 hl/ha

Vendanges : Du 17 au 21 septembre pour le Merlot, le 1^{er} octobre pour le Cabernet Franc.

Propriétaire-Gérant : Artémis Domaines

Directrice technique : Pénélope Godefroy - **Consultant** : Jean-Claude Berrouet

LE VIN

Assemblage : 90% merlot, 10% cabernet-franc - **Age moyen des vignes** : 50 ans

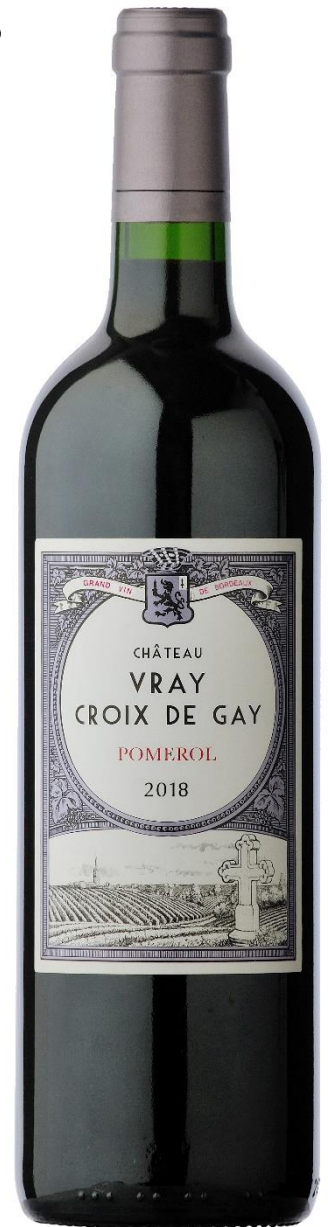
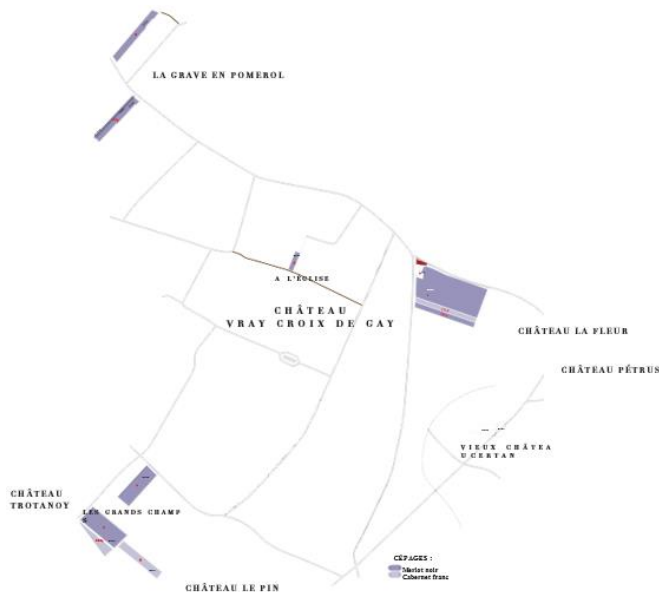
Degré d'alcool : 14%

Elevage : 40% de fût neuf, 50% de fût de 1 vin, 10% de fût de 2 vins

Nombre de bouteilles : 5650 bouteilles - **Second Vin**: L'Enchanteur De Vray Croix De Gay,

7800 bouteilles

Note de dégustation : Un vin profond, aux notes de prunes et de cassis. La texture est sensuelle, les tanins purs et très enrobés.



LE MILLÉSIME 2018

Les conditions très pluvieuses de l'hiver se poursuivirent au printemps, avec notamment de nombreux épisodes orageux de mars à avril. Les températures furent douces, entraînant une forte pression mildiou, pour notre dernière année de conversion en bio.

La pluviométrie estivale fut plutôt déficitaire par rapport aux normales saisonnières, malgré des orages fréquents en juin et juillet. L'été fut chaud, voir très chaud, avec des périodes de canicule début août.

La période de maturation se déroula dans d'excellentes conditions. Du fait de la sécheresse estivale, les alcools potentiels sur nos terroirs de graves restèrent modérés et les charges tanniques assez élevées, préservant l'expression aromatique. Les vendanges se déroulèrent dans d'excellentes conditions, du 17 au 21 septembre pour les merlots et le 1er octobre pour les francs.

2018 se dessine comme un millésime chaleureux mais présentant une très belle fraîcheur aromatique accompagnée d'une assise tannique déjà gourmande.