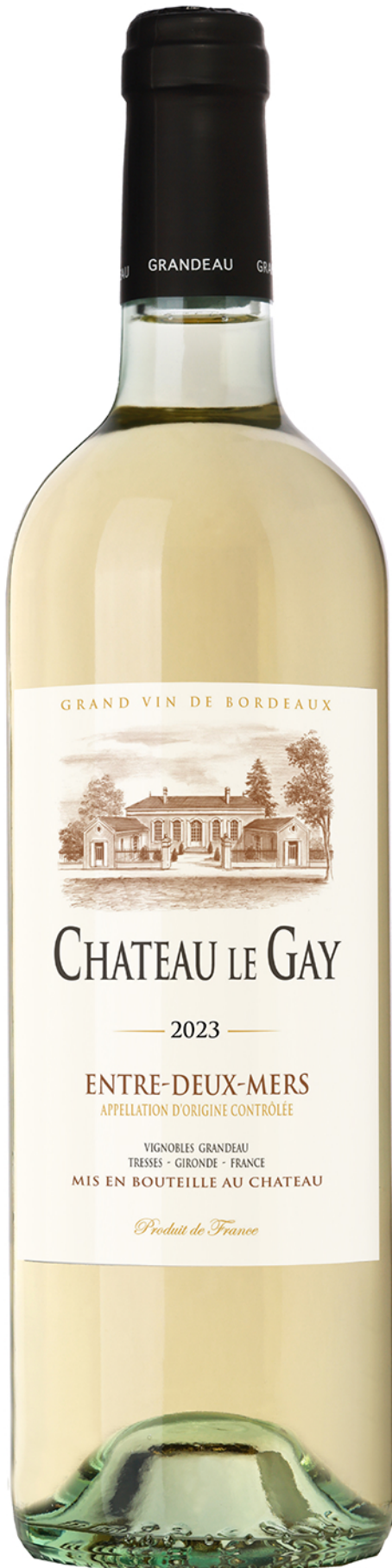


# CHATEAU LE GAY

AOC BORDEAUX



CÉPAGE  
GRAPE VARIETY

50% Sémillon  
50% Sauvignon

2023

75 cl

carton de 6

## VINIFICATION

Vendanges manuelles dans un laps de temps très court afin que la récolte soit la plus saine possible. Pressurage rapide et immédiat. Sulfitage léger, puis débourageage. Fermentation en cuve avec maîtrise des températures. Élevage sur lies fines en cuves avec un batonnage tout les deux jours afin de développer des arômes plus complexes (fleurs, fruits exotiques) et d'assouplir le vin en bouche. Filtration avant mise.

*The grapes are rapidly handpicked so that the crop stays healthy as possible. They are pressed immediately with a pneumatic press in order to respect the grapes. Light usage of sulfites, followed by the decanting of the wine. Fermentation in the vat, whilst controlling temperatures. The maturing process on fine lees in tanks whilst being stirred every two days to bring out more complex flavours (floral and exotic fruits) and to make the wine softer in the mouth. It is filtered before the bottling process.*

## DÉGUSTATION CHARACTERISTICS

Belle robe jaune pâle très brillante. Nez expressif de fleurs blanches, fruits exotiques et agrumes. La bouche est ample autour des fruits blancs tempérée par de la fraîcheur en finale.

*Nice pale-yellow appearance, very shimmy. The nose is expressive of white flowers, exotics fruits and agrums. The palate is ample, around white fruits tempered by freshness on the finish.*

