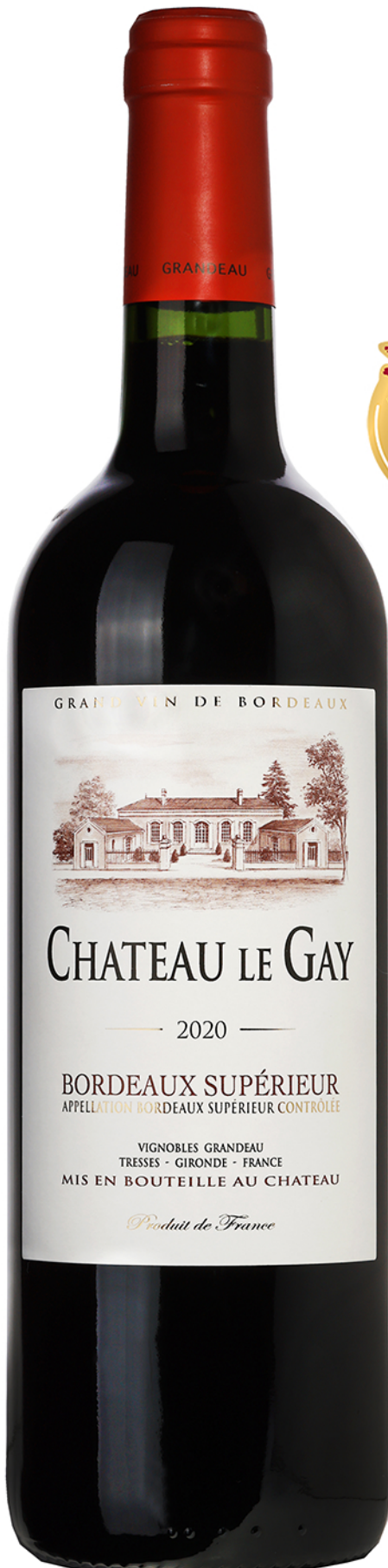


# CHATEAU LE GAY

AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR



CÉPAGE  
GRAPE VARIETY

75% Merlot  
25% Cabernet Franc

2020

75 cl

carton de 6

## VINIFICATION

Vendanges mécaniques à maturité optimum - Eraflage, passage au fouloir. Sulfitage sur la vendange en fouloir. Macération à froid durant 3 à 4 jours pour une meilleure extraction de la couleur et des arômes fruités. Saignée 10 à 20%. Vinification traditionnelle. Fermentation alcoolique entre 26° et 30°C. Cuvaision de 25 jours.

*Grapes are harvested mechanically at their optimal maturity. Grapes are taken of the stalks and are put in tanning drums followed by the adding of sulfites – Cold maceration for 3 to 4 days to extract the colour and the fruity notes. Followed by 10 to 20 % bleeding in the vat. Alcoholic fermentation between 26°C and 30°C. The wine is pumped over the mark with aeration twice daily – Fermentation for 25 days.*

## DÉGUSTATION CHARACTERISTICS

Jolie robe rubis profonde. Beau nez puissant de fruits noirs savoureux. Attaque en bouche ample et grasse, d'un bon volume et très bien équilibrée.

*A nice deep ruby red color. A powerful nose with gorgeous red fruits. The first mouth is supple, fat and well balanced.*

