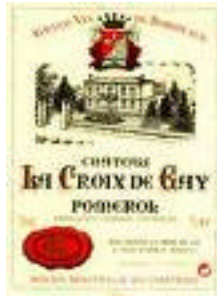


RS

RÉSERVE & SÉLECTION



Avec ses 10 hectares dispersés dans toute l'appellation pomerol, la Croix de Gay appartient toujours à la même famille depuis le XVIème siècle. Le vignoble connu des difficultés, mais fut redressé par le docteur Alain Raynaud et sa soeur Chantal Lebreton. Le domaine propose un vin de style moderne très aromatique aux tanins ramassés et tendres.

Pomerol, Château la Croix de Gay 2005

Ch. La Croix de Gay

10680564 (Spécialité)

59\$

Nom :	Pomerol, Château la Croix de Gay
Appellation :	Pomerol
Type de produit :	Vin rouge
Pays :	France
Région vinicole :	Bordeaux
Nom du propriétaire :	Mme Raynaud
Géologie du sol :	Argilo-graveleux et sablo-graveleux
Encépagement :	95% Merlot, 5% Cabernet franc
Age moyen des vignes:	30 ans
Élevage :	En barriques donc 40% neuves
Production :	30 000 bouteilles
Aspect visuel :	Pourpre intense
Aspect olfactif :	Nez ample et doux de cerise noire imprégnée de café, de réglisse et de truffe
Aspect gustatif :	La bouche est friande, à la fois fraîche et ronde. Les tannins bien présents gagneront à s'affiner encore deux ou trois ans
Accord vin et mets :	
Conservation :	20015-20020

Ce vin est l'une des plus belles réussites qu'ait réalisées ce domaine du plateau de Pomerol. Composé à 95 % de merlot et à 5 % de cabernet franc, il affiche un degré alcoolique naturel de près de 14 %. De robe rubis-pourpre dense, il libère de doux arômes de terre argileuse, de bleuet, de cerise, de prune et de moka. La bouche séduit par sa maturité, son élégance et sa pureté, le tout dans un ensemble harmonieux. À consommer dans les 15 prochaines années. 88-90/100
The Wine Advocate, no 1740

