



**Producteur :** Satellite Wines

**SAQ (CCNP) :** 14783721

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 83.25 \$

---

**Appellation :** Pomerol

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Bordeaux

**Nom du propriétaire :** Claire Laval

**Géologie du sol :** sols de graves sur argile à crasse de fer

**Superficie :** 8 ha

**Encépagement :** Merlot (80%) et Cabernet Franc (20%)

**Âge moyen des vignes :** 40

---

**Vinification :** en cuves béton avec contrôle des températures. Vinification naturelle, pas de filtration.

**Élevage :** en barriques de chêne de l'Allier, 50% neuves (variant selon le millésime)

---

---

### Le domaine :

Le Château Gombaude-Guillet possède 4 ha de vignes merveilleusement bien placées sur le haut plateau de Pomerol, face à l'Église, près de Trotanoy et de Clinet. Bref, sur l'un des meilleurs terroirs de Pomerol. Le domaine est la propriété de la famille Laval depuis maintenant quatre générations. La conjugaison de vieilles vignes et de la culture biologique permettent à Gombaude-Guillet d'obtenir des fruits de toute première qualité concentrant l'essence du terroir. Cette recherche de maturité et d'expression de terroir a poussé Claire Laval à pratiquer l'éclaircissage. Cette technique onéreuse et risquée a toutefois permis de hisser la propriété parmi les toutes premières de l'appellation. Ces méthodes culturales ont donné de vins plus concentrés et ont entraîné des changements importants dans l'utilisation du fût neuf dans l'élevage des vins.

### Revue de presse :

Nadia Fournier, Patrick Désy, Mathieu Turbide, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Dec 2021

Situé sur le plateau de Pomerol, le vignoble de Claire Laval et de son fils Olivier Techer est certifié biologique et cultivé en biodynamique. Au nez, on devine tout de suite qu'on a affaire à un vin parfaitement ouvert et prêt à être apprécié. La bouche est soyeuse, dépourvue d'angles tanniques, mais serrée et tonique en fin de bouche. Pour le plaisir nostalgique de goûter un pomerol de facture traditionnelle.

<https://www.journaldemontreal.com/2021/12/03/30-vins-prestigieux>