



Producteur : Château Gombaude-Guillet

Couleur : Rouge

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 116.75 \$

Appellation : Pomerol

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Bordeaux

Nom du propriétaire : Famille Laval

Géologie du sol : sols sablonneux sur fond argileux

Superficie : 8 ha

Encépagement : Merlot (100%)

Âge moyen des vignes : 50

Vinification : En cuve béton avec contrôle des températures. Vinification naturelle, pas de filtration.

Élevage : En amphore, cuves et barriques de chêne (environ 12 mois)

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.