

# Château Gombaude-GuilLOT

POMEROL



*" Château GOMBAUDE-GUILLOT, c'est la dot de mon arrière grand-mère ! Dans la corbeille de la mariée se trouvait ce terroir magnifique, qui allie à la fraîcheur de l'argile profonde, la chaude luminosité des graves."*

*Seul cru du Plateau de Pomerol cultivé en viticulture biologique (depuis 1998!), il est travaillé de façon très naturelle et respectueuse, du cep de vigne à la bouteille. Chaque millésime exprime, sous l'empreinte des saisons qui l'ont vu naître, la quintessence de son terroir d'exception."*

Les vins se caractérisent par un fruit très pur, une grande harmonie de tanins mûrs, longs et enrobés. Ces vins, puissants mais élégants, peuvent être dégustés jeunes, ou attendus une vingtaine d'années. Amples et nuancés, ils développent des bouquets fins et complexes et gardent la belle fraîcheur des vins qui savent vieillir. Ils s'accordent avec toutes les belles viandes, les champignons, le bon pain et les fromages à pâte cuite.



**Superficie Vignoble :** 7 Hectares

**Terroir :** Graves sur argile

**Cépages :**

70 % Merlot,

30% Cabernet Franc

**Age des vignes :** 35 à 40 ans

**Conduite du vignoble :** Biologique - Biodynamie

**Vendanges :** Manuelles

**Vinification :** Traditionnelles en cuves béton thermorégulées

**Elevage :** Barriques neuves et de un vin

**Production moyenne annuelle :** 30 000 bouteilles

Agriculture biologique certifiée

Plaisir subtil à partager, et qui s'épanouit au fil du temps :  
un grand vin voluptueux et racé à nul autre pareil...

Claire Laval /Château Gombaude-GuilLOT  
33500 Pomerol, France

Tel : +33.(0)5.57.51.17.40. Fax : +33(0)5.57.51.16.89  
Email : gombaude@free.fr - www.pomerol-terroir-bio.fr