

GOMBAUDE GUILLOT



POMEROL TERROIR BIO



Château Gombaude-Guillot

Surface :
7 hectares

Sol :
Graves glaciaires sur argiles

Encépagement :
85% merlot, 15% cabernet franc

Age des vignes :
40 ans

Rendement moyen :
Entre 32 et 47 hecto/hectare

Production annuelle :
25 à 30 000 bouteilles

Densité / ha :
6500 pieds/ha

Taille :
"bordelaise" 6 à 8 yeux par plant

Récolte :
Manuelle: planning de vendanges selon maturité réelle constatée.

Filtration :
Pas de filtration

Vinification :

En cuves béton et inox thermorégulées. Vinification naturelle (levures indigènes, pas d'enzymes. Chaptalisation exceptionnelle, soufre minimum) et adaptée aux caractéristiques de chaque cuve (rythme des remontages, oxygénation, temps et température de macération...)

Elevage :

En barriques de chêne de l'Allier, 50% neuves. C'est le vin qui doit dominer la barrique : la proportion de bois neuf peut varier selon le millésime.

