

# 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.

