

GOMBAUDE GUILLOT



POMEROL TERROIR BIO



Cadet de Gombaude

Cadet de Gombaude est le deuxième vin de Gombaude-Guillot. Il rassemble essentiellement le produit des jeunes vignes, mais il est fait sur les mêmes terroirs, selon les mêmes méthodes et avec le même soin.

Sol :

Graves sur argiles à "crasse de fer"

Age des vignes :

Moins de 15 ans

Rendement moyen :

45 hecto/hectare

Production annuelle :

6500 bouteilles

Densité / ha :

6500 pieds/ha

Taille :

de type Poussart

Récolte :

les vendanges manuelles s'effectuent par groupe de parcelles homogènes. Chaque cuve représente un groupe de parcelle. La durée et la température de cuvaison sont adaptées aux caractéristiques de chaque cuve.

Vinification :

En cuves ciment thermorégulées. Vinification naturelle (levures indigènes).

Elevage :

En barrique, le vin doit dominer la barrique : pas de barrique neuve, barriques de un ou deux ans. Dans chaque cas, nous exigeons les meilleurs bois à grain fin.

