

# POMEROL 2016

## « Pom N'Roll »

### Château Gombaude Guillot



**Situation :** Au cœur du plateau de Pomerol, Château Gombaude-Guillot produit des vins inimitables, racés et équilibrés, alliant ampleur, finesse et complexité. Six générations d'hommes et de femmes, depuis 1860 se succèdent à la tête du domaine de 7 hectares. Aujourd'hui, la destinée

du Château est incarnée par Claire Laval. Expression originale de leur terroir, leurs vins, certifiés en agrobiologie, sont soumis à un cahier des charges qui garantit une élaboration naturelle, à la vigne comme au chai. La demande de certification AB a été faite en 1997, le millésime de l'année 2000 fut le premier certifié AB. Le domaine est en cours de certification viticulture biodynamique.

**Encépagement :** 1/3 Merlot, 1/3 Cabernet Franc et 1/3 Malbec

**Terroir :** Sable sur argile.

**Température de Service :** Entre 14° et 16°

**Potentiel de Garde :** 2019-2021

**Observations :** « Pom n'roll » est une délicieuse cuvée de plaisir rapide, au fruit alléchant. Le nez est sur les fruits rouges intenses comme la fraise, la framboise et la cerise griotte. Viennent ensuite des senteurs de mûres légèrement réglissées. La bouche est onctueuse, gourmande avec une texture souple et juteuse. Une cuvée surprenante, génialement atypique de l'appellation Pomerol et en vinification naturelle s'il vous plaît !



**Quelques accords :** Faux-filet « sauce Marchand de Vin », Poêlée de cèpes à la bordelaise...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : [accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com) - [www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)