

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 certifié en viticulture biodynamique.

Encépagement : Merlot 80%, Cabernet Franc 20%.

Terroir : Sable sur argile.

Température de Service : Entre 14° et 16°

Potentiel de Garde : 2025-2030

Observations : La vérité du fruit, la pureté du terroir, tel devrait être notre seul commentaire. Un vin précis et ferme, sur le croquant du fruit, tout en saveur et tension. Le merlot ne joue pas les gros bras, dans une expression juste sur la violette, la myrtille et un rien d'épices. Le cabernet apporte quant à lui, la trame élégante.

Quelques accords : Tournedos de bœuf aux morilles, Chevreuil aux airelles, Civet de biche aux champignons...

