Château Gombaude Guillot
Cadet Gombaude Guillot
Mis en bouteille au château

Château Gombaude Guillot 贡博城堡

Cadet Gombaude Guillot 贡博卡黛 (贡博城堡副牌酒)

类型：生态红酒

年份 :2011/ 2012

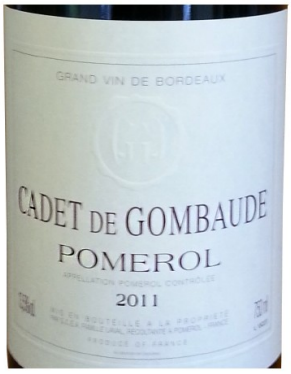
规格：750ml

评级: 波美候 AOC

位置及土壤： 葡萄园位波尔多吉伦特河右岸波美候高地中心，表层土壤为沙质沙砾土混合土，深层土壤为混合氧化铁粘性泥土构成。

葡萄品种： 73%美乐, 25%品丽珠 , 2% 马贝克

特色： 该酒色泽如同深邃红宝石，浓郁的红果干，树莓及黑樱桃的香味。入口饱满充满平衡感， 高雅及圆润感留于唇间，后味充充足持久回绕成熟的单宁的味道。



保存：5 至 10 年(根据酿造年份)

品尝：在 17/18 度间饮用, 搭配红肉，各式野味 ，猪肉，煨炖菜肴，奶酪。

Château Gombaude Guillot
Cadet Gombaude Guillot
Mis en bouteille au château

Château Gombaude Guillot

Cadet Gombaude Guillot

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

Type : vin rouge bio

Millésimes : 2011/2012

Taille: 750ml

Appellation: pomerol

Terroir: rive droite, commune de pomerol Graves sur argiles à "crasse de fer"

Cépage(s): 73% Merlot, 25% Cabernet-Franc, 2% Malbec

Dégustation :

Robe rubis sombre, nez frais de fruits rouges rôtis, de cassis, de cerise noire, d'humus. Bel équilibre, franc, fin, élégant, vineux, rond, belle enveloppe, du caractère, notes fumées, de crasse de fer, de la fraîcheur, belle allonge sur des tannins mûrs, enrobés, satinés. Une pointe minérale rafraîchissante. Craquant, réussi, belle pureté.

Conservation : 5 à 10 ans

Température de service : 18°

Alliances mets et vin :

Sanglier, marcassin en daube, faisan rôti à la périgourdine, chevreuil, cerf, dinde aux marrons, pintade farcie marinée au porto, perdreaux aux cèpes, gigot richelieu, pommes de terre farcies aux truffes, brouillade de truffes, brie, coulommiers, dauphin