

GOMBAUDE GUILLOT

Pom'N'Roll



CEPAGE : Assemblage de Merlot, Carbernet Franc et Malbec

GRAPE VARIETY: Blend of Merlot, Carbernet Franc and Malbec

SOL : Argilo Calcaire

SOIL: Clay-limestone

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

VINIFICATION: In temperature-controlled cement vats. Natural vinification (indigenous yeasts).

DÉGUSTATION

TASTING

Œil : Pom'N'Roll à une robe intense accès sur le rubis avec des reflets violacés

Eye: Pom'N'Roll has an intense color with access to ruby with purplish reflections

Nez : Aromes puissant de Fruits rouges frais (fraises, framboises, cerises) auxquels s'ajoutent de subtiles notes de fruits noirs (mûres) et d'épices douces (régliasse).

Nose: Powerful aromas of fresh red fruits (strawberries, raspberries, cherries) to which are added subtle notes of black fruits (blackberries) and sweet spices (licorice).

Bouche : Pom'N'Roll se révèle rond en bouche, alliant à la fois gourmandise et souplesse avec des tanins soyeux. La palette aromatique se dévoile dans la continuité du nez. Belle persistance aromatique en finale.

Mouth: Pom'N'Roll is round in the mouth, combining both greediness and suppleness with silky tannins. The aromatic palette is revealed in the continuity of the nose. Beautiful aromatic persistence on the finish.