



Château Guimberteau

LALANDE-DE-POMEROL

Les vins du Château Guimberteau sont riches de leur terroir d'exception, probablement le meilleur qualitativement de Lalande de Pomerol. Celui-ci se traduit à la dégustation par des vins concentrés, structurés, longs en bouche, à la texture gourmande, et aux couleurs intenses.

{ NOTRE CUVÉE PRESTIGE }

Un vin complexe & racé

Elle n'est élaborée que les grandes années, en petite quantité, afin de sublimer la récolte d'un fruit exceptionnel. C'est par un travail minutieux et passionné de la plante, puis par un élevage respectueux et attentif que l'on obtient ce cru absolument excellent.



CÉPAGE

100% Merlot

Age moyen des vignes 70 ans



SOL

Terroir sablo-graveleux



ÉLEVAGE

Traditionnel en cuves inox et bois (Chêne français)

Durée de l'élevage : 18-20 mois



DÉGUSTATION

Vin complexe aux notes épicées, à la robe intense.

Parfait à boire en apéritif, sur une viande rouge, ou sur des mets plus délicats.



GARDE

10 à 15 ans



3 bis route de Laborde
33500 LALANDE DE POMEROL

Accueil du lundi au vendredi de 10h à 17h30
le samedi sur rendez-vous.

Tél. 05 57 24 54 17
contact@chateauguimberteau.fr

 www.facebook.com/chateau.Guimberteau/
www.chateauguimberteau.fr

