



# 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 TRADITION }

Un vin élégant, au caractère authentique

*Ce vin généreux et subtil plaira au plus grand nombre par sa rondeur, et son fruit en bouche, délicatement mis en perspective par la subtilité d'une barrique discrète. Sa richesse aromatique est soutenue par une structure dense et tannique.*



### CÉPAGES

70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon  
Age moyen des vignes 50 ans



### SOL

Terroir sablo-graveleux



### ÉLEVAGE

Traditionnel en cuves inox et bois ( Chêne français )  
Durée de l'élevage : 18-20 mois



### DÉGUSTATION

Vin très fruité, note fruits rouges, robe rubis.  
À déguster idéalement sur une viande blanche ou une volaille, de la charcuterie ou du fromage.



### GARDE

8 à 10 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/](https://www.facebook.com/chateau.Guimberteau/)  
[www.chateauguimberteau.fr](http://www.chateauguimberteau.fr)

