



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.



CÉPAGES

100% Merlot
Age moyen des vignes 70 ans



SOL

Terroir sablo-graveleux



ÉLEVAGE

Traditionnel en fut de chêne Français
(bois neufs)
Durée de l'élevage : 12-14 mois



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.

(N'hésitez pas à nous faire part de votre visite, par mail ou téléphone, en nous précisant la date et l'heure de votre venue).

Tél. 05 57 24 54 17

contact@chateauguimberteau.fr



www.facebook.com/chateau.Guimberteau/



www.instagram.com/chateau.guimberteau/

www.chateauguimberteau.fr

