



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 fut de chêne Français
Durée de l'élevage : 12-14 mois



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.

(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

