

GRAND VIN DE BORDEAUX



Château Guimberteau
LALANDE-DE-POMEROL



— PLUS DE 3 SIÈCLES DE TRADITIONS VITICOLES PRÉSERVÉES —

*A*vec passion et compétence, le **Château Guimberteau** assure la culture, la vinification et contribue à perpétuer la tradition d'une **propriété familiale** transmise de père en fils depuis **plus de 3 siècles**.

La surface totale du vignoble s'étend sur **8ha 50** environ.

Son vignoble bénéficie d'un sol sablo-graveleux et d'un sous sol riche en oxyde de fer traduisant ainsi **un terroir d'exception**.

Son vin est issu de **2 grands cépages du Bordelais**, 70% de **Merlot** pour la rondeur et la finesse et 30% de **Cabernet Sauvignon** qui procurent au vin sa charpente, la richesse et la complexité de son bouquet.

La **vinification** s'inscrit dans le respect d'une méthode **traditionnelle** caractérisée par des macérations longues puis séjour en **fûts de chêne** de quelques mois avant la mise en bouteille.

On obtient ainsi un vin équilibré, élégant, puissant mais souple, présentant de **grandes aptitudes au vieillissement**.



Château Gimberteau





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.



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



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



Vin très fruité, note fruits rouges, robe rubis.
A déguster idéalement sur une viande blanche ou une volaille, de la charcuterie ou du fromage. Garde : 8 à 10 ans

{ 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.



100% Merlot
Age moyen des vignes 70 ans



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



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



— L'HISTOIRE D'UNE PROPRIÉTÉ FAMILIALE SÉCULAIRE —

L'histoire familiale du Château Guimberteau remonte probablement à 1717. Des actes authentiques font part de Guimberteau, propriétaires de vignobles et terres, déjà au 18^{ème} siècle.

Comme de nombreuses exploitations en ces temps-là, le domaine Guimberteau était polyculture. On cultivait des céréales, élevait des vaches, et enfin on exploitait environ 2 ou 3 ha de vignes Lalande de Pomerol, toujours en famille. On vendait tout le vin en barrique sur la place de Bordeaux.

En 1983, Jean-Luc Guimberteau choisi d'arrêter toute autre forme de culture pour se consacrer entièrement à son travail de vigne et de chai, et agrandit l'exploitation.

Cette propriété familiale a choisi d'exploiter moins de 10 hectares, **pour toujours garder une taille humaine**. C'est **en famille**, que les vignes sont cultivées, et que le vin est vinifié. Cela permet de **maitriser la qualité** sur toute la chaîne de production.

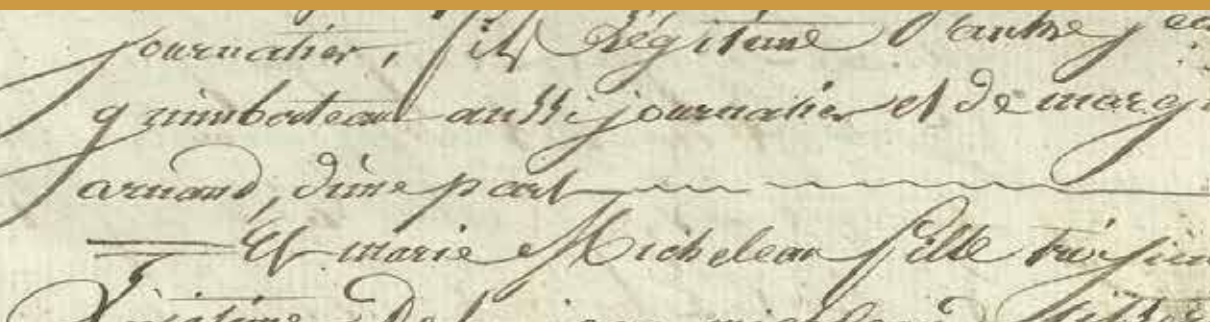
Après des études vini-viticoles, Jeffery Guimberteau intègre en 2000 l'exploitation avec ses parents, et ses grands-parents. À son arrivée il change le visuel de la bouteille, en adoptant la désormais célèbre étiquette bleue.

Jusqu'en 2016, c'est au lieu-dit les Eymerrits, sur la commune de **Saint Denis de Pile** que le vin est vinifié, à côté de la **demeure familiale**.

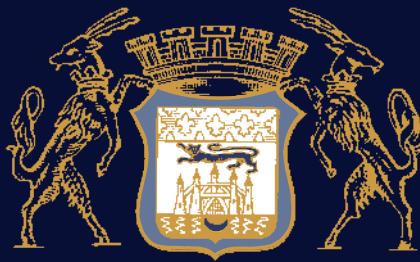
En 2016 l'entreprise déménage dans une structure neuve, plus adaptée. La décision a été prise de construire un **nouveau chai** sur la terre d'appellation du vignoble, à quelques centaines de mètres, au milieu des vignes, dans le doux hameau de **Laborde**, à **Lalande de Pomerol**.

Le chai est flambant neuf mais l'approche restera cependant toujours la même : **l'amour et le respect du terroir**, qui se traduit par **une culture toujours raisonnée**. Enfin c'est en alliant la tradition, l'expérience, et la modernité, que les vins sont vinifiés.

Il ne faut pas oublier qu'un **bon vin commence par de belles vignes**, c'est une devise au château Guimberteau.







3 bis route de Laborde
33500 LALANDE DE POMEROL

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

 www.facebook.com/chateau.Guimberteau/

 www.instagram.com/chateau.guimberteau/

→ www.chateauguimberteau.fr ←

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

