



Château Guimberteau

LALANDE-DE-POMEROL

3 bis route de Laborde
33500 LALANDE DE POMEROL
Tél. 05 57 24 54 17 - contact@chateauguimberteau.fr
www.chateauguimberteau.fr



Conditions générales de vente

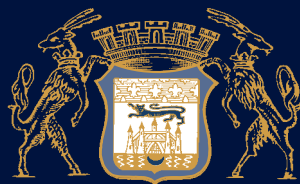
Prix : les prix s'entendent TTC, au départ de nos chais, dans la limite des stocks disponibles, et sont valables jusqu'au 30/06/2020 pour un minimum de 3 bouteilles (ou 1 magnum).

Conditionnement : par cartons de 3 ou 6 bouteilles (1 ou 3 magnums).

Possibilité de conditionnement en caisse bois de 6 bouteilles ou d'un magnum.

Règlement : par virement bancaire, ou chèque à l'ordre de Château Guimberteau, à la commande.

Réserve de propriété : tous les vins restent la propriété du Château Guimberteau jusqu'à leur paiement intégral.



Château Guimberteau

LALANDE-DE-POMEROL

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



Château Guimberteau

LALANDE-DE-POMEROL



TARIFS PARTICULIERS

2019 / 2020

Avec 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.



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, aux couleurs intenses et présentant de grandes aptitudes au vieillissement.



TARIFS 2019 / 2020

Valables jusqu'au 30/06/2020

(Prix TTC départ propriété - Frais de Port en sus)

{ 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.

75cl.....	2014	13,90 €
150cl.....	2015	31,90 €
75cl.....	2016	15,50 €
75cl.....	2017	15,10 €

{ 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.

75cl.....	2014	20,10 €
75cl.....	2015	21,90 €
75cl.....	2016	22,10 €



BON DE COMMANDE

Expédition possible

À PARTIR DE 3 BOUTEILLES

Nom

Prénom

Adresse

Adresse de livraison (si différente)

E-mail :

Tél. :

Désignation	Millésime	Prix Unitaire	Qté	Total TTC
Cuvée Tradition 75cl	2014	13,90 €		
Cuvée Tradition 150cl	2015	31,90 €		
Cuvée Tradition 75cl	2016	15,50 €		
Cuvée Tradition 75cl	2017	15,10 €		
Cuvée Prestige 75cl	2014	20,10 €		
Cuvée Prestige 75cl	2015	21,90 €		
Cuvée Prestige 75cl	2016	22,10 €		
TOTAL TTC (hors frais de port et caisses bois) :				

Conditionnement par carton de 3 ou 6 bouteilles

> POSSIBILITÉ CAISSE BOIS :

- Pour 6 bouteilles : +1€ / bouteille
- Pour 1 magnum : + 5€

> FRAIS DE LIVRAISON (France Métropolitaine) :

- de 3 à 9 bouteilles : Forfait de 15€
- de 12 à 54 bouteilles : Forfait de 10€
- à partir de 60 bouteilles : ... Franco de port

