



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.

Château Guimberteau

Millésime 2014



{ 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 barriques (Chêne français)



DÉGUSTATION

Couleur rubis brillante. Expression d'une maturité fruitée et épicée du Merlot, avec des notes de fruits cuits, et florales. La bouche est marquée par une note fraîche qui disparaît avec l'aération, pour finir sur des notes élégantes. À décanter et à consommer à 16°-18°C.



GARDE

10 à 15 ans

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.vimeo.com/chateauguimberteau
www.chateauguimberteau.fr

