



# 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 2016



### 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 d'une bonne densité qui s'amplifie avec l'aération, pour finir sur des notes savoureuses. 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/](https://www.facebook.com/chateau.Guimberteau/)  
[www.instagram.com/chateau.guimberteau/](https://www.instagram.com/chateau.guimberteau/)  
[www.vimeo.com/chateauguimberteau](https://www.vimeo.com/chateauguimberteau)  
[www.chateauguimberteau.fr](http://www.chateauguimberteau.fr)

