GRAND VIN DE BORDEAUX

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 2017

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 tanique.

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 très fruitée du Merlot, avec des notes de fruits rouges frais, et des notes 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/
www.instagram.com/chateau.guimberteau/
www.vimeo.com/chateauguimberteau
www.chateauguimberteau.fr

vigneron indépendant