



# 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.

### Les Mémoires

## Château Guimberteau

Cuvée Prestige 2014



### { 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.



#### CÉPAGES

100% Merlot

Age moyen des vignes 70 ans



#### SOL

Terroir sablo-graveleux



#### ÉLEVAGE

Traditionnel en fut de chêne Français ( bois neufs )



#### DÉGUSTATION

Couleur rouge profonde. Expression riche et agréable boisée et épicée exprimant parfaitement la dominante Merlot, avec des notes de fruits très mûrs, et florales. Bouche dense et savoureuse avec une bonne densité qui s'amplifie à l'aération, pour finir sur des notes fruitées-épicées. À décanter et à consommer à 16°-18°C.



#### GARDE

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)

