



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 2018



{ 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 et brillante. Expression très riche avec une certaine complexité, de fruits noirs (cerise noire, myrtille, mûre), de confiture sans lourdeur, avec une expression boisée noble sans excès, accompagnant parfaitement l'expression du Merlot, soutenue par des notes florales et d'épices fraîches. Bouche très dense et savoureuse, d'un très bon équilibre et développement tanique qui s'amplifie à l'aération, pour finir sur des notes fruitées-boisées-épiciées accompagnant une finale longue et persistante. A décanter et à consommer à 17°-19°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/
www.instagram.com/chateau.guimberteau/
www.vimeo.com/chateauguimberteau
www.chateauguimberteau.fr

