



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 2019



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
Travail mécanique



VENDANGES

Vendanges manuelles



ÉLEVAGE

Traditionnel : en barriques (Chêne français)



DÉGUSTATION

Couleur rouge rubis profonde - Nez très riche avec beaucoup de fruité, fruits rouges / cerise noire, avec des notes élégantes épicées très légèrement vanillées
- Bouche savoureuse avec une très bonne densité de tanins soyeux, d'un bon équilibre et d'une grande longueur fruitée - Un grand vin classique.



GARDE

10 à 15 ans

