



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

Millésime 2019



{ 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
Travail mécanique



VENDANGES

Vendanges manuelles



ÉLEVAGE

Traditionnel en fut de chêne Français



DÉGUSTATION

Couleur rouge profonde fraîche légèrement grenat - Nez complexe et très riche qui se révèle à l'aération, avec beaucoup de fruits rouges et noirs, des notes de myrtilles-mûres, accompagnées d'épices boisées fraîches, note réglissée et chocolatée, avec une expression minérale subtile et élégante - Bouche d'une grande densité très savoureuse équilibré avec des tanins doux et veloutés, très bien équilibrés, et d'une très grande persistance aromatique fruitée et épicée - Un très grand Vin de caractère à découvrir.



GARDE

10 à 15 ans

