



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 2018

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 profonde, brillante. Belle expression, riche, très fruitée de fruits rouges et noirs, avec des notes épicées légèrement boisées, accompagnée de notes florales élégantes. La bouche est d'une bonne densité savoureuse et équilibrée qui s'amplifie avec l'aération, avec un très bon développement aromatique donnant une finale fruitée-épicée. À décanter et à consommer à 16°-18°C.



GARDE

15 ans



Noté 90 par
James Suckling



91/100

Notre Chateau Guimberteau 2018 est la grande révélation des dégustations d'Andreas LARSSON, meilleur sommelier du monde.

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

