



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 fût 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-épiciées. À décanter et à consommer à 16°-18°C.



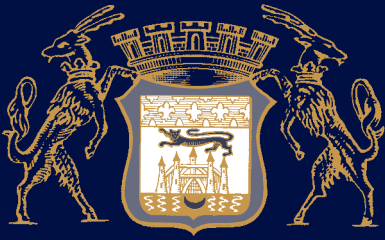
GARDE

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/
www.instagram.com/chateau.guimberteau/
www.vimeo.com/chateauguimberteau
www.chateauguimberteau.fr





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 2015



{ 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 fût de chêne Français (bois neufs)



DÉGUSTATION

Couleur rubis brillante. 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 note fraîche qui disparaît avec l'aération, pour finir sur des notes fruitées-épicées. À décanter et à consommer à 16°-18°C.



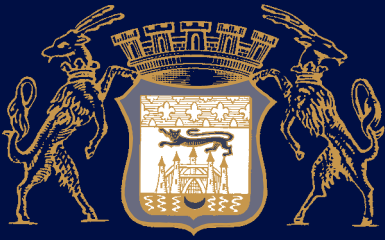
GARDE

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/
www.instagram.com/chateau.guimberteau/
www.vimeo.com/chateauguimberteau
www.chateauguimberteau.fr





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 2016



{ 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 fût 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.



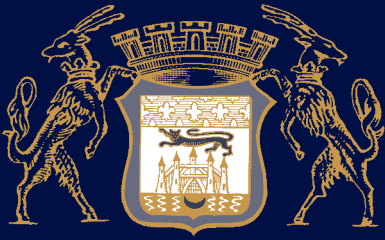
GARDE

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/
www.instagram.com/chateau.guimberteau/
www.vimeo.com/chateauguimberteau
www.chateauguimberteau.fr





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 fût 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. À décanter et à consommer à 17°-19°C.



GARDE

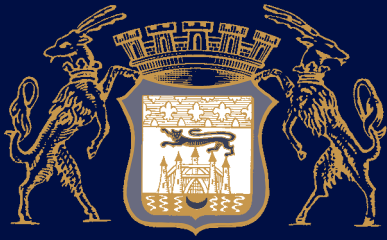
15 ans



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





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 fût de chêne Français



DÉGUSTATION

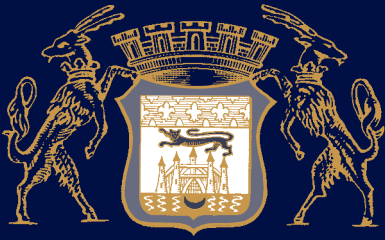
Couleur rouge profonde fraîche légèrement grenat - Nez complexe et très riche qui se révèle à l'aération, avec beaucoup de fruits rouges et noirs, des notes de myrtilles-mûres, accompagnées d'épices boisées fraîches, note réglissée et chocolatée, avec une expression minérale subtile et élégante - Bouche 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





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 2020



{ 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 fût de chêne Français



DÉGUSTATION

Couleur rouge profonde - Nez puissant, très riche de fruits noirs et rouges, accompagnés de notes chocolatées/moka qui s'intensifient à l'aération, avec des notes d'épices fraîches élégantes - Bouche puissante avec suavité, d'une très bonne densité savoureuse équilibrée avec des tanins soyeux, et d'une très grande persistance aromatique fruitée-chocolatée. Un très grand vin de caractère à découvrir.



GARDE

10 à 15 ans

