



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

