



# 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 2020



### 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 profonde - Nez très riche de fruits rouges frais, avec des notes épicées réglissées élégantes - Bouche riche d'une belle densité, avec des tanins veloutés et savoureux, avec un bon équilibre et une bonne longueur fruitée-épicée. Un grand vin classique.



#### GARDE

10 à 15 ans

