GRAND VIN DE BORDEAUX

Château Guimberteau

LALANDE-DE-POMEROL

LÉON-JULES de Guimberteau



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.

{ UN VIN GOURMAND & AUTHENTIQUE }

« Léon-Jules de Guimberteau » est le fruit d'un travail entièrement tourné vers le terroir. La culture du raisin, au cœur de notre démarche passionnée, et dévouée à notre Terre, que nous respectons plus que tout.

Millésime 2019

CÉPAGES
70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon
Age moyen des vignes 50 ans

SOL
Terroir sablo-graveleux
Travail mécanique

VENDANGES
Vendanges manuelles

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

DÉGUSTATION
Couleur rouge Rubis - Nez riche et séduisant pas ses arômes de fruits rouges frais / jus de cerise, avec des notes d'épices fraîches - Bouche savoureuse, avec des tanins souples équilibrés, et une finale fraiche, fruitée et toute en douceur - Un très bon vin de plaisir.

GARDE
8 à 10 ans

45ème Challenge International du Vin
LA SÉLECTION 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

vigneron indépendant

GRAND VIN DE BORDEAUX

Château Guimberteau

LALANDE-DE-POMEROL

LÉON-JULES de Guimberteau



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.

{ UN VIN GOURMAND & AUTHENTIQUE }

« Léon-Jules de Guimberteau » est le fruit d'un travail entièrement tourné vers le terroir. La culture du raisin, au cœur de notre démarche passionnée, et dévouée à notre Terre, que nous respectons plus que tout.

Millésime 2020

CÉPAGES
70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon
Age moyen des vignes 50 ans

SOL
Terroir sablo-graveleux
Travail mécanique

VENDANGES
Vendanges manuelles

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

DÉGUSTATION
Belle robe rouge rubis profonde, brillante ; nez intense caractéristique du Merlot, fruits rouges, avec des notes épicées, fumées et minérales ; bouche avec une bonne attaque, bonne densité, d'une structure équilibrée et harmonieuse, et d'une bonne persistance fruitée.

GARDE
8 à 10 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

vigneron indépendant