GRAND VIN DE BORDEAUX

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 2017



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 rubis brillante. Expression très fruitée du Merlot, avec des notes de fruits rouges frais, et des notes florales. La bouche est d'une bonne densité qui s'amplifie avec l'aération, pour finir sur des notes savoureuses. À décanter et à consommer à 16°-18°C.

GARDE
10 à 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

vigneron indépendant

GRAND VIN DE BORDEAUX

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

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

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

90 JS SUCKLING PTS — **Noté 90 par James Suckling**

TASTED 91 — **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

vigneron indépendant

GRAND VIN DE BORDEAUX

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 tanique.

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

SOL
Terroir sablo-graveleux
Travail mécanique

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

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

TASTED ANDREAS LARSSON 91

Andreas LARSSON, meilleur sommelier du monde, a attribué la note exceptionnelle de **91/100** à notre cuvée Ch. GUIMBERTEAU **2020**.

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

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 2021



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
Travail mécanique

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

VENDANGES
Vendanges manuelles

ÉLEVAGE
Traditionnel : en barriques (Chêne français)

DÉGUSTATION
- Couleur rubis brillante et profonde
- Nez riche et intense de fruits rouges (cerise), avec des notes épicées, avec un léger boisé discret et élégant, et note de cèdre
- Bouche d'une très bonne attaque avec une structure souple d'un bon équilibre avec des tannins doux et d'une persistance agréable fruitée. Prêt à boire et à garder pour apprécier dans le temps un joli bouquet d'évolution

GARDE
10 à 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

vigneron indépendant