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.

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

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.

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

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

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 fraiches. 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-épicées 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

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.

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

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

VENDANGES
Vendanges manuelles

ÉLEVAGE
Traditionnel en fût de chêne Français

DÉGUSTATION
Couleur rouge profonde fraiche 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

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.

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

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

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 fraiches 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

TASTED ANDREAS LARSSON 91

Andreas LARSSON, meilleur sommelier du monde, a attribué la note exceptionnelle de **91/100** à notre cuvée LES MÉMOIRES 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