



Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Un Pomerol pour amateurs

Description:

Le Château Bourgneuf, un classique issu d'une parcelle unique parmi les meilleures, fait sans conteste partie de l'élite des Pomerol. Le domaine appartient à la famille Vayron depuis 1840, et Dominique Vayron, qui le dirige conjointement avec sa fille Frédérique, représente la huitième génération aux commandes de l'exploitation.

Profil aromatique:

Pourpre profond, saturé au centre, reflets grenat sur la frange. Bouquet captivant, notes de cassis et de mûres, réglisse et nuances terroirées très fines. Palais de velours, corps moyen, bonne astringence, finale persistante.

Va bien avec:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: France

Appellation: Pomerol

Teneur en alcool: 14.0%

Prêt à boire: jusqu'en 2032

Raisins: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

N° article: 0474412

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Pays d'origine: France
Classifications: James Suckling 90/100, René Gabriel 17/20
Raisins: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Prêt à boire: jusqu'en 2032
Teneur en alcool: 14.0%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.