



Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Un magnifique Pomerol

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:

Bouquet dense et complexe, cassis fraîchement cueilli, délicates notes de chocolat au lait, gelée de framboises sauvages et violette. Grande précision dans la bouche complexe et soyeuse, extrait salé et corps serré. Astringence légèrement farineuse dans la finale concentrée de cerises sauvages, avec de profondes nuances de terroir.

Accompagne idéalement:

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

Sous-région: Pomerol

Vol. alcool: 15.0%

A boire: 2030-2050

N° article: 0474423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 94/100, Parker 93-95/100,
Vinum 92/100
A boire: 2030-2050
Vol. alcool: 15.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
puissants, nous recommandons une
température de service de 15 à 17 °C.