



Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Un Pomerol élaboré par une femme

Description:

Pour le millésime 2025 également, ce château familial propose un Pomerol méconnu offrant un excellent rapport qualité-prix : structuré, de longue garde et doté d'une signature très authentique. Le domaine est situé sur le plateau de Pomerol, à proximité immédiate de domaines renommés tels que Trotanoy ou L'Église-Clinet - un indicateur clair de la qualité du terroir. La diversité des sols - allant de l'argile ferrugineuse aux zones graveleuses en passant par des sols argilo-sableux - façonne un style nuancé, marqué par le terroir. Sous la direction de Dominique Vayron et de sa fille Frédérique, il en résulte un Pomerol classique aux arômes de fruits noirs, aux tanins souples et aux nuances épicées, terreuses et légèrement minérales.

Profile aromatique:

Bouquet profond et sombre, avec des notes prononcées de graphite associées à des arômes de fruits bleus et de violette. En bouche, le vin est ample, avec une texture onctueuse, une structure tannique dense, une race équilibrée et un corps bien charpenté. La finale aromatique concentrée révèle des notes de baies bleues, d'arômes de cassis et une astringence finement poudrée.

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

A boire: 2030-2062

N° article: 0474425

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Herkunft: France
Notation: Parker 93-95/100, Falstaff 93/100, Jane Anson 91/100, Vinum 93/100, WeinWisser 18/20
A boire: 2030-2062
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.