



## Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Un Pomerol qui fait honneur au millésime 2020

### Description:

Dominique et Frédérique Vayron, mère et fille, ont sûrement produit, avec leur millésime 2019, le meilleur Bourgneuf qui soit. Le vignoble est situé sur le flanc du plateau de Pomerol, jouxtant les propriétés des grands noms que sont Trotanoy et Clinet. Ce terroir est une association de graves sur argile et d'argiles pures, qui confère au vin sa complexité, sa finesse et sa force. L'élevage en barriques françaises dure 12 à 14 mois.

### Profil aromatique:

Pourpre extrêmement foncé, centre noir, disque lilas tendre. Bouquet complexe et serré aux notes de cerise sauvage, de tabac dominicain et de truffes au chocolat noir, sur de délicates nuances de violette, de malt et de cassis. Belle structure dans la bouche tendre et d'une impressionnante amplitude, tannins serrés, racé et équilibré, corps très musclé. Finale concentrée, aux arômes de baies noires et de bois exotiques avec une belle astringence.

### 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

**Elevage:** 14 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 15.0%

**A boire:** 2029-2050

**Cépage(s):** Merlot, Cabernet Franc

**N° article:** 0474420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Bourgneuf

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	James Suckling 95/100, Antonio Galloni 94/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnock 93+/100, Neal Martin 93/100
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>A boire:</b>	2029-2050
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	14 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.