



Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Très bonne performance de Frédérique Vayron

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Bouquet séduisant aux notes de framboises sauvages sucrées, de bois précieux, de tabac brésilien, de fleurs de lilas séchées et de pastilles de chocolat. Bouche compacte et soyeuse, extrait granuleux, tannins serrés et corps musclé. Astringence farineuse dans la longue finale concentrée de cerise sauvage et de graphite. Peut encore évoluer.

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.

Servierempfehlung:

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: 2029-2048

Cépage(s): 85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0474422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 94-95/100, Parker 93-94/100
Cépage(s): 85% Merlot, 15% Cabernet Franc
A boire: 2029-2048
Vol. alcool: 15.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.