



2017 Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Un classique issu d'une seule prestigieuse parcelle de 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.

Note de dégustation:

Rubis grenat foncé aux reflets violets, plus clair sur le disque. Bouquet dense de griottes et de fraises des bois avec en deuxième nez de la mûre et des myrtilles. Bouche classique au corps élancé et aux muscles serrés. Finale aux airs de catapulte avec beaucoup de fraîcheur. Se termine sur des arômes en rétro-olfaction de peaux de cerises séchées et de mousse d'airelles.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Pomerol
Producteur:	Château Bourgneuf
Notation(s):	Parker 91–93/100, WeinWisser 17+/20
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Référence:	0474417

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Origine: France
Notation(s): Parker 91–93/100, WeinWisser 17+/20
Traubensorte(en): Merlot, Cabernet Franc
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.