



2019 Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Sûrement le meilleur millésime de ce domaine de Pomerol

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.

Note de dégustation:

Grenat pourpre saturé. Bouquet complexe avec de délicates notes de silex, puis de la cerise sauvage, du tabac brésilien, des notes de chocolat noir et du poivre frais des montagnes de Tasmanie. Bouche à la texture soyeuse, la trame tannique serrée et un extrait charnu, le caractère vibrant donne du charme au vin. Dans la finale très persistante, des nuances de baies noires, du genièvre et beaucoup de minéralité, se termine sur une astringence palpable.

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):	Score 19/20, Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 93/100, Neal Martin 93/100, Parker 90+/100, WeinWisser 18.5/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	2027–2048
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Référence:	0474419

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20, Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 93/100, Neal Martin 93/100, Parker 90+/100, WeinWisser 18.5/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Apogée:	2027–2048
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.