2021 Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Un magnifique Pomerol de vigneronne

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:
Un bouquet complexe aux arômes fins de cassis, de graphite et de truffe d'été, sur fond de violette envoûtante et de tabac du Brésil. Une bouche intense à la texture soyeuse et finement granuleuse, avec une légère concentration, des tannins denses et structurants, et un corps musculeux. Une finale concentrée aux saveurs de fruits noirs, marquée par une minéralité profonde et une fine note salée. Chapeau Frédérique!

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):	James Suckling 92/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 91+/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	2028–2050
Cépage(s):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Référence:	0474421

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 92/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 91+/100
Cépage(s):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Apogée:	2028–2050
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch