



2015 Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Un classique issu d'une prestigieuse parcelle de Pomerol

Description:

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. 2015 est l'un des plus grands millésimes jamais vus à Pomerol, plein de chaleur, d'opulence et de générosité. Le Château Bourgneuf, un classique issu d'une parcelle unique parmi les meilleures, fait sans conteste partie de l'élite des Pomerol. En superbe caisse en bois, il est également parfait à offrir en cadeau.

Note de dégustation:

Grenat foncé, saturé au centre, avec des reflets rubis. Nez concentré de baies compotées et de tabac dominicain, avec de délicates touches de thym et des arrières notes de terroir et de truffe du Périgord. L'astringence est (encore) exigeante dans la bouche charnue et fondante. Des arômes de cerises sauvages, d'olives noires et de verveine accompagnent la finale serrée. Actuellement, pour en profiter pleinement, il faudra le carafier au moins pendant 4 heures.

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 95/100
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Référence:	0474415

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 95/100
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.