



2014 Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Un classique issu d'une seule prestigieuse parcelle de Pomerol

Description:

Le domaine appartient à la famille depuis 1840, et Dominique Vayron, qui le dirige conjointement avec sa fille Frédérique, représente la huitième génération aux commandes de l'exploitation. 2014 est l'un des meilleurs millésimes de Pomerol jamais vus, 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 bois, il est également parfait à offrir en cadeau.

Note de dégustation:

Pourpre profond, dense au centre, lueur grenat sur le disque. Bouquet profond, truffe, noix, légère touche de goudron et pruneaux. Etonnamment beaucoup de matière en bouche, les tannins sont un peu bourgeois ce qui donne au vin un caractère masculin. Il aura besoin de beaucoup de temps.

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:FranceRégion:BordeauxSous-région:Pomerol

Producteur: Château Bourgneuf

Notation(s): James Suckling 92/100, Wine Spectator 90/100

Elevage: 12 Mois en Barrique

Vol. alcool: 14.0 % Apogée: jusqu'en 2040

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

Référence: 0474414



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, Wine Spectator 90/100

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

Apogée: jusqu'en 2040 **Elevage:** 12 Mois en Barrique

Vol. alcool: 14.0 %

Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à

être décanté.