



## 2014 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:

Pourpre profond, dense au centre, lueur grenat sur le disque. Bouquet profond, truffe, noix, légère touche de goudron et pruneaux. Étonnamment 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:** France

**Région:** Bordeaux

**Sous-région:** Pomerol

**Producteur:** Château Bourgneuf

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

**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

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 92/100, Wine Spectator 90/100
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2040
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.