



2013 Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Millésime remarquable et bien au-dessus de la moyenne 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.

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 18/20, Wine Spectator 86–89/100, James Suckling 87–88/100, René Gabriel 17/20

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: jusqu'en 2048

Cépage(s): 85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Référence: 0474413

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20, Wine Spectator 86–89/100, James Suckling 87–88/100, René Gabriel 17/20
Cépage(s):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2048
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.