2024 Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Performance de pointe de Frédérique Vayron

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:
Bouquet dense et complexe, cassis fraîchement cueilli, délicates notes de chocolat au lait, gelée de framboises sauvages et violette. Grande précision dans la bouche complexe et soyeuse, extrait salé et corps serré. Astringence légèrement farineuse dans la finale concentrée de cerises sauvages, avec de profondes nuances de terroir.
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 19/20, WeinWisser 17.5/20
Apogée:	2030–2048
Cépage(s):	
Référence:	0474424

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20, WeinWisser 17.5/20
Cépage(s):	
Apogée:	2030–2048
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