



## Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Pomerol da una mano di donna

### Descrizione:

Nell'annata 2025, lo château a conduzione familiare presenta ancora una volta un Pomerol sottotraccia con un interessante rapporto qualità-prezzo: strutturato, longevo e con una firma molto autentica. Il vigneto si trova sull'altopiano di Pomerol, nelle immediate vicinanze di tenute rinomate come Trotanoy o L'Église-Clinet - una chiara indicazione della qualità del luogo. I diversi terreni - dall'argilla ferruginosa alle zone argilloso-sabbiose e ghiaiose - caratterizzano uno stile differenziato e influenzato dal terroir. Sotto la direzione di Dominique Vayron e di sua figlia Frédérique, il risultato è uno stile classico di Pomerol con frutti scuri, tannini morbidi e sfumature speziate, terrose e leggermente minerali.

### Profilo aromatico:

Profondo bouquet scuro, molta grafite abbinata a frutta blu, violette fragranti. Al palato è ricco, con una consistenza cremosa, una struttura tannica ben tessuta, una razza equilibrata e un corpo formato. Bacche blu, spezie di cassis e una fine astringenza pastosa sul finale aromatico e concentrato.

### Ideale con:

Si abbina magnificamente a bistecche, pesce alla griglia, polpettone, lampredotto e sanguinaccio, ma anche a un piatto di formaggi o a piatti in umido.

### Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** Pomerol

**Da bere:** 2030-2062

**Numero articolo:** 0474425

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Bourgneuf

Pomerol AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** Parker 93-95/100, Falstaff 93/100, Jane Anson 91/100, Vinum 93/100, WeinWisser 18/20  
**Da bere:** 2030-2062  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.