



Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Probabilmente la migliore annata di questa tenuta di Pomerol.

Descrizione:

Madre e figlia Dominique e Frédérique Vayron hanno sicuramente prodotto il miglior Bourgneuf di sempre con l'annata 2019. Il vigneto si trova sulle pendici dell'altopiano di Pomerol, adiacente alle tenute dei grandi nomi Trotanoy e Clinet. Il terroir è una combinazione di ghiaia su argilla e argilla pura, che conferisce al vino la sua complessità, finezza e forza. Il vino viene affinato in botti francesi per 12-14 mesi.

Profilo aromatico:

Granato porpora saturo. Bouquet complesso con delicate note di pietra, seguite da ciliegia selvatica, tabacco brasiliano, note di cioccolato fondente e pepe fresco di montagna della Tasmania. Al palato ha una consistenza setosa, tannini stretti e un estratto carnoso, il cui carattere vibrante conferisce fascino al vino. Nel finale molto persistente, sfumature di bacche scure, ginepro e molta mineralità, si conclude con un'astringenza palpabile.

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

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: 2027-2048

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Numero articolo: 0474419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, Jeb Dunnock 94/100, James Suckling 93/100, Neal Martin 93/100, Parker 90+/100, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	2027-2048
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.