



## Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Un Pomerol che onora l'annata 2020

### 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:

Porpora estremamente scuro, centro nero, disco lilla tenue. Bouquet complesso e compatto con note di ciliegia selvatica, tabacco dominicano e tartufi di cioccolato fondente, con delicate sfumature di viola, malto e ribes nero. Bella struttura al palato, tenero e impressionantemente corposo, con tannini stretti, rabbiosi ed equilibrati. Finale concentrato, con aromi di bacche scure e legno esotico e una bella astringenza.

### 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:** 14 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 15.0%

**Da bere:** 2029-2050

**Varietà d'uva:** Merlot, Cabernet Franc

**Numero articolo:** 0474420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Bourgneuf

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 95/100, Antonio Galloni 94/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnock 93+/100, Neal Martin 93/100
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Da bere:</b>	2029-2050
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	14 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.